М. Вишневский

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ И ИХ НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ДВОЙНИКИ

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ

РАСШИРЕННОЕ ИЗДАНИЕ

М. В. Вишневский

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ И ИХ НЕСЪЕДОБНЫЕ И ЯДОВИТЫЕ ДВОЙНИКИ

СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ТАБЛИЦЫ

РАСШИРЕННОЕ ИЗДАНИЕ

Москва
аст Восток Запад АСТРЕЛЬ

УДК 635.8(035)(084.121)
ББК 43.9я22
В55

Вишневский, М.В.
В55 Съедобные грибы и их несъедобные и ядовитые двойники: сравнительные таблицы. Расширенное издание / М.В. Вишневский. — М.: АСТ: Астрель: Восток — Запад, 2010. — 48 с.

ISBN 978-5-17-053786-0 (ООО «Издательство АСТ»)
ISBN 978-5-271-28106-8 (ООО Изд-во «Астрель»)
ISBN 978-5-478-00956-4 (ООО «Восток — Запад»)

Книга, которую вы держите в руках, не нуждается в рекламе. Автор известен, материал доступен, практическая ценность издания несомненна. Однако все-таки хочется сказать несколько слов для самых сомневающихся.

Вспомните, как мучительно вы пытались нарисовать мысленным взором сравнительные картинки съедобных грибов и их ядовитых двойников по одним лишь скупым текстовым описаниям или добавить живых красок в тусклые акварели иллюстраций прошлого века. И как расходилось все это с живым настоящим грибом, который, хоть и стиснутый вашей твердой рукой грибника, стойко хранил тайну своего родства и никак не желал дать ответ: съедобный он или ядовитый. Ведь прочитанные и накрепко затверженные признаки съедобности и ядовитости почему-то подходили к нему в равной степени...

Предлагаемая книга, носящая скромное название «сравнительные таблицы», навсегда избавит вас от подобных сомнений.

Издание предназначено всем без исключения грибникам, а также тем, кто хочет сделать своему родному или близкому грибнику недорогой и исключительно полезный подарок.

Кстати: книга выходит еще и в карманном формате, это специальная «облегченная», сугубо картиночная версия для совместного с ней похода в лес. Издание карманного формата не заменяет, а дополняет «большую» книгу, составляя с ней домашне-походный комплект.

© М. В. Вишневский, 2008
DuK
ISBN 978-985-16-5478-5 (ООО «Харвест»)
© ООО «Издательство «Восток — Запад», 2008

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 4

Возможные причины отравления съедобными грибами 5

Наиболее распространенные несъедобные грибы Центральной России 6

Наиболее распространенные ядовитые грибы Центральной России 11

Съедобные грибы, ошибочно считающиеся ядовитыми 15

Сравнительные таблицы

Бледная поганка (зеленая форма) <-> Зеленая сыроежка 16-17

Бледная поганка (белая форма) <-> Белый поплавок и Шампиньон перелесковый 18-19

Мухомор вонючий (весенний) <-> Белый поплавок и Шампиньон перелесковый 20-21

Мухомор пантерный <-> Мухомор краснеющий 22-23

Мухомор красный <-> Красноокрашенные сыроежки 24-25

Свинушка тонкая <-> Свинушка толстая 26-27

Ложнодождевик бородавчатый <-> Порховки 28-29

Желчный гриб (горчак) <-> Белый гриб 30-31

Дубовик укорененный <-> Съедобные дубовики и моховики 32-33

Перечный гриб <-> Козляк 34-35

Галерина окаймленная <-> Летний опенок 36-37

Ложноопенок серно-желтый <-> Осенний опенок 38-39

Рядовка серно-желтая <-> Рядовка зеленая (зеленушка) 40-41

Шампиньон желтокожий <-> Съедобные шампиньоны 42

Шампиньон карболовый <-> Съедобные шампиньоны 43

Ядовитые говорушки <-> Говорушка воронковидная 44-45

Смертельно ядовитые мухоморы и съедобные грибы, с которыми их может спутать начинающий грибник: вспомогательная сравнительная таблица 46

Как избежать отравлений грибами 47

Первая помощь при отравлении грибами 47

DuK

По запасам съедобных грибов Россия занимает первое место в мире. Не случайно в нашей стране сбор грибов представляет собой одну из наиболее распространенных форм активного отдыха. Но, как обычно, с одной стороны — азарт и общение с природой, а с другой — определенная опасность. Как охота на крупного зверя не терпит самоуверенных новичков, так и сбор грибов может обернуться трагедией для людей неопытных и неосторожных. Отправляясь в лес за грибами, не следует забывать, что наряду со съедобными есть немало видов грибов, употребление которых в пищу опасно для здоровья. В целом на территории России таких грибов более пятидесяти.

Как люди познакомились с ядовитыми грибами? Давайте разберемся. Трудно найти среди жителей Центральной России человека, который был бы равнодушен к грибам. Это неудивительно, потому что грибы на Руси с давних времен играли большую роль в питании населения. В периоды продолжительных постов они компенсировали недостаток белковой пищи. В нашей национальной кухне им всегда отводилось почетное место. Высоко ценились соленые грибы — ароматные грузди и пахнущие сосновой хвоей рыжики. Очень популярны были пироги с грибами. Из грибов варили супы, добавляли их и в щи. Грибы занимали видное место не только на крестьянском, но и на царском столе.

О грибных отравлениях в России до середины XVIII века какие-либо сведения отсутствуют. Вероятно, это связано с тем, что в те времена, когда природа не испытывала сильного влияния хозяйственной деятельности человека, грибы давали очень обильные урожаи и люди собирали только те виды, которые не имеют ядовитых двойников. Из старинных летописей мы узнаем, что из пластинчатых грибов собирали главным образом грузди и рыжики, из трубчатых — белые, подосиновики и подберезовики. Лишь во второй половине XVIII века появляются первые заметки «О вредности грибов». Однако и те не были опубликованы на том основании, что «грибы — постная пища православных и писать о их вредности — значит подрывать веру и распространять неверие». Такое заключение было сделано об этих материалах петербургским цензором А. И. Красовским.

Рост городского населения в XX веке в большинстве европейских стран, в том числе и в России, привел к изменению роли грибного промысла в жизни людей. Сбор грибов перестал быть просто подспорьем в домашнем хозяйстве, а стал особым видом активного отдыха, средством общения с природой и поэтому принял массовый характер. В лесах, особенно прилежащих к крупным городам, число сборщиков стало значительно превышать возможности самовосстановления хорошо известных видов съедобных грибов. Это привело к тому, что люди стали проявлять интерес к нетрадиционным видам съедобных грибов. В сбор стали вовлекаться рядовки, зеленушки, зонтики, опята, лисички, дождевики и так далее. Кроме того, к собиранию грибов приобщилось множество неопытных, далеких от природы людей. Это привело к тому, что в XX веке грибные отравления в медицинской практике стали обычным явлением. В последние годы они приняли особенно массовый характер. Одной из причин этого стали высокие цены на продукты в период перестройки и после нее (1990-е годы), в результате чего число неопытных сборщиков резко возросло. Ситуацию осложнило также очень ограниченное количество качественной литературы, посвященной сбору грибов и профилактике грибных отравлений.

DuK

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ОТРАВЛЕНИЯ СЪЕДОБНЫМИ ГРИБАМИ

Грибникам следует знать, что многие съедобные грибы могут вызвать отравление, причем по самым разным причинам.

Целый ряд отравлений случается из-за нашей с вами неграмотности и небрежности, когда происходит отравление солеными, маринованными, консервированными съедобными грибами из-за неправильного их приготовления и хранения. В этих случаях причина отравления — не сами грибы, а действие болезнетворных микроорганизмов.

Некоторые съедобные грибы, употребленные в сыром (или недосоленном, или недожаренном) виде, тоже могут вызвать легкое отравление. К таким грибам относятся многие жгучие или едкие сыроежки и млечники, осенние опята, ложноопенок кирпично-красный и серопластинчатый, дубовики (поддубники).

Любые съедобные грибы, даже хорошо приготовленные, являются пищей, которая плохо переваривается и усваивается, поэтому грибные блюда предназначаются только для здоровых людей. Людям, страдающим хроническими заболеваниями печени и почек, а также желудочно-кишечными заболеваниями, следует употреблять блюда из грибов в небольших количествах и только после консультации с врачом.

Собирать для употребления в пищу следует только молодые плодовые тела, так как почти любой хороший гриб становится с возрастом несъедобным или даже слабо ядовитым. Некоторые виды, как, например, навозники, часто вызывают отравление из-за несвоевременной, слишком поздней переработки принесенных из леса грибов.

Также опасны не только старые грибы, но и грибы, пораженные различными вредителями и болезнями, — насекомыми, их личинками, другими грибами, микроорганизмами. Они становятся несъедобными (а иногда и ядовитыми) из-за накопления в их тканях отходов жизнедеятельности паразитов. Реже встречается случай появления (или усиления) ядовитых свойств грибов из-за изменения климатических условий. Пример такого явления наблюдается у строчков (подробнее мы поговорим об этом ниже).

Плодовые тела и грибница любых грибов (в том числе и съедобных) обладают способностью поглощать из окружающей среды (и в первую очередь из почвы) ядовитые для человека вещества. Кроме того, отравления грибами, накопившими подобные вещества, сильно зависят от того, в какой местности они собраны — городской или сельской. Естественно, что наибольшее количество вредных веществ грибы накапливают в городах, в промышленных зонах, по обочинам шоссе и дорог. Главные из них — это соли металлов (ртути, свинца, кадмия и др.).

Следствием высокой загрязненности окружающей среды являются массовые отравления съедобными грибами возле крупных городов и в них самих. Известно, что многие крупные предприятия выбрасывают в атмосферу ядовитые вещества, разносимые ветром на сотни километров и выпадающие с осадками в любых местах. В этой связи можно не удивляться случаям отравлений съедобными грибами и в удаленных от промышленных центров лесах. Пресса предпочитает подавать такие случаи как появление грибов-мутантов, по виду ничем не отличающихся от съедобных грибов.

Как мы видим, в условиях урбанизации ядовитые свойства может приобрести любой съедобный гриб.

В сельской местности наиболее частой причиной отравления съедобными грибами становится обработка полей и лесов пестицидами и гербицидами, предназначенными для уничтожения насекомых-вредителей и сорняков. Нередко грибы «пропитываются» и химическими удобрениями, также опасными для человека. Грибы могут аккумулировать и некоторые органические соединения, в частности — трупный яд. Поэтому совершенно не допустим их сбор возле скотомогильников и на свалках.

Duk

Чаще всего отравления подобного рода в сельской местности происходят луговыми грибами: зонтиками, шампиньонами, порховками, луговыми опятами, майским грибом, навозниками.

Иногда бывают опасны и виды грибов, выращиваемые искусственно. В отличие от овощей они не накапливают нитраты, зато неумеренное использование в шампиньонницах инсектицидов может сделать их токсичными.

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ

К несъедобным грибам относятся такие, которые не годятся в пищу по трем основным причинам (и их комбинациям): из-за слишком мелких размеров, из-за неприятного вкуса или запаха и из-за неподходящей для употребления в пищу консистенции.

Многие мелкие съедобные грибы не собирают именно из-за их небольших размеров. В самом деле, никто не станет «щипать» крошечные мицены или негниючники, чтобы за день трудов прикрыть ими дно корзины, хотя эти грибы, несомненно, съедобны с гастрономической точки зрения. Никто не станет есть желчный гриб (ложный белый, горчак) или перечный гриб из-за их непереносимо горького или жгучего вкуса. То же относится и к дождевикам веселке и собачьему грибу из-за их более чем отталкивающего запаха во взрослом состоянии, хотя и они съедобны и не опасны для здоровья человека. И уж точно никому и в голову не придет отпиливать от березы трутовики, не отличающиеся по твердости от самой березы, и собирать студенистые дрожалки или расползающиеся в слизистую массу белые навозники, хотя, как вы уже догадались, на самом деле съедобны и те, и другие, и третьи.

Таким образом, можно сделать обобщение, что несъедобными называются такие съедобные грибы, которые не принято (фактически — неудобно или невкусно!) употреблять в пищу. Нужно добавить, что **несъедобные грибы в узком смысле — это только грибы, обладающие горьким, едким или жгучим вкусом, который не устраняется или даже усиливается при тепловой обработке** (например, желчный гриб, некоторые рогатики).

Несъедобные грибы крайне редко вызывают отравления. Как правило, это бывают легкие желудочно-кишечные расстройства, связанные с недостаточной тепловой обработкой грибов или общей ослабленностью организма съевшего их человека.

Некоторые несъедобные грибы подходят для приготовления приправ (к примеру, перечный гриб или ложные дождевики).

Дубовик укорененный: очень горький вкус мякоти

Ложный белый (горчак, желчный гриб): непереносимо горький вкус мякоти

Перечный гриб (масленок перечный): перечно-жгучий вкус мякоти

Ложноопенок серно-желтый: горький вкус мякоти

Чешуйчатка тополевая (разрушающая): горько-вяжущий вкус мякоти

Зонтик гребенчатый: мякоть с неприятным вкусом и острым редечным запахом

Ложнодождевик бородавчатый: неприятный вкус мякоти у взрослых грибов

Ложнодождевик лимонно-желтый: неприятный вкус мякоти у взрослых грибов

Собачий гриб (мутинус Равенеля): отталкивающий запах у взрослых грибов

Веселка обыкновенная: отталкивающий запах у взрослых грибов

DuK

Гигроцибе овечья: неприятный вкус мякоти и щелочной, азотистый запах

Гигроцибе щелочная: неприятный вкус мякоти и щелочной, азотистый запах

Рогатик крыночковидный (клавикорона крыночковидная): горький вкус мякоти

Рогатик прямой (рамария прямая): горький вкус мякоти

Рогатик прекрасный (рамария прекрасная): горький вкус мякоти

Рогатик светлый (рамария светлая): горький вкус мякоти

Рядовка отличающаяся: горький вкус мякоти

Рядовка мыльная: вкус мякоти неприятный или горький, запах мыльный

DuK

Рядовка пятнистая: неприятно-мучнистый вкус и запах мякоти

Рядовка еловая: острый и жгучий вкус мякоти

Паутинник голубеющий: неприятный запах мякоти

Паутинник надломленный: очень горькая мякоть

Паутинник разноцветный: неприятный прогорклый запах и вкус мякоти

Паутинник козлиный: мякоть с неприятным запахом ацетилена

Паутинник полускрученный: горьковатый вкус мякоти

Паутинник камфорный: мякоть с сильным неприятным удушающим запахом

Паутинник дрожащий: очень горький вкус мякоти

Паутинник темно-коричневый: горьковатая мякоть с запахом йода

Паутинник шафранный: горьковатая мякоть с запахом йода

Паутинник кроваво-красный: горьковатая мякоть с запахом йода

Паутинник кроваво-красноватый: горьковатая мякоть с запахом йода

Гимнопил проникающий: горький вкус мякоти

Гимнопил еловый: очень горький вкус мякоти

Гимнопил Юноны: очень горький вкус мякоти

DuK

Ложный валуй: мякоть с сильным редечным запахом

Гебелома горчичная: мякоть с сильным редечным запахом

НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ

Ядовитые грибы — это такие грибы, которые при употреблении в пищу вызывают различные расстройства в организме человека, вплоть до смертельного исхода. Отравления ядовитыми грибами можно разделить на несколько типов в зависимости от того, к какой группе относятся те или иные грибы, вызывающие отравления, и какие яды в них содержатся.

1. Грибы, содержащие ядовитые *циклопептиды (фаллотоксины)*. Это различные мухоморы, бледная поганка, галерины и некоторые мелкие виды зонтиков.

Первые признаки отравления проявляются через 6-24, а иногда даже через 48 часов. Начинается сильный понос, рвота, обильное мочевыделение, судороги, жажда. Примерно через три дня после отравления наступает период кажущегося облегчения. Однако вскоре же его заменяет появление желтухи, и больной умирает от нарушения функций печени.

Ядовитые грибы этой группы неопытные грибники часто принимают за съедобные: бледные поганки — за зеленые сыроежки, зеленушки, серые рядовки; мухомор вонючий — за белоокрашенные лесные шампиньоны; галерину окаймленную — за летний опенок или зимний гриб.

2. Грибы, содержащие гемолитический яд *монометилгидразин*. К их числу относятся растущие осенью строчки.

Первые признаки отравления проявляются через 6-12, а иногда уже через 2 часа. Они выражаются в ощущении усталости, головных болях, головокружении, желудочных коликах и рвоте, что продолжается один-два дня. Затем наступает желтуха и нарушение функций печени. Отравление иногда кончается смертью. Течение болезни аналогично таковому при отравлении грибами, перечисленными в первой группе.

3. Грибы, содержащие ядовитые вещества *орелланин, гризмалин, кортинарин*. К их числу относятся некоторые паутинники и волоконницы.

Первые признаки отравления проявляются лишь через 3-14 дней, иногда и позже. Увеличивается выделение мочи, начинаются желудочные боли и рвота, появляется ощущение сухости во рту. Почки перестают функционировать, и наступает смерть. Специфическое лечение отравления невозможно. Ядовитые грибы этой группы часто путают со съедобными видами паутинников. Как вы уже поняли, главная беда здесь — слишком позднее проявление признаков отравления. Иногда оно «откладывается» аж на два месяца! Поди вспомни, что ты ел тогда... Именно поэтому ядовитые свойства паутинников установили относительно недавно, 20-30 лет назад.

4. Грибы, содержащие *коприн*. К их числу относятся некоторые навозники.

Признаки отравления проявляются только в том случае, если после грибной пищи (даже через два дня) человек употреблял алкоголь. Тогда примерно через 30 минут после принятия спиртного начина-

DuK

ется покраснение лица и всего тела, усиленное сердцебиение, боли в желудке, понос и рвота. Все это проходит через 2-4 часа, но может повториться несколько раз (при каждом новом употреблении алкоголя). Это отравление не является смертельным. Из-за описанных свойств навозники являются прекрасным средством для противоалкогольной профилактики.

5. Грибы, содержащие ядовитый алкалоид *мускарин*. К их числу относятся представители многих родов, но прежде всего мухоморы красный и пантерный, волоконницы, ядовитые белоокрашенные говорушки.

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, иногда и через 2 часа. Лицо у пострадавшего краснеет, увеличивается пото- и слюноотделение, возникает лихорадочное состояние без повышения температуры, начинается одышка, нарушается зрение, усиливается сердцебиение.

6. Грибы, содержащие *иботеновую кислоту, микоатропин* и *мусцимол*. К их числу относятся ядовитые мухоморы.

Первые признаки отравления проявляются через 30 минут, а то и 2 часа. Они выражаются в учащенном сердцебиении, слабом потении, возбужденности и характерном состоянии, напоминающем алкогольное опьянение. Через 1-2 часа эти явления проходят; смертельной опасности при отравлении такого рода нет.

7. Грибы, вызывающие желудочные и кишечные расстройства. В этой группе много различных видов. К ним относятся шампиньон желтокожий, многие энтоломы, гебеломы, волоконницы.

Первые признаки отравления обычно наступают через 0,5-2 часа. Выражаются они в тошноте, головной боли, желудочных коликах, головокружении, рвоте и поносе. Такие отравления никогда не бывают смертельными.

Подобные же симптомы могут вызвать и некоторые несъедобные грибы с горьким вкусом.

8. Грибы, содержащие слабо ядовитое вещество *буфотенин*.

К их числу относится мухомор порфировый. Отравление возникает только после употребления этих грибов в большом количестве или же людьми с ослабленным здоровьем.

9. Грибы, вызывающие аллергические заболевания. К таким грибам относится свинушка тонкая. Отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Во многом это зависит от восприимчивости каждого человека. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

10. Грибы, вызывающие галлюцинации, или галлюциногенные грибы.

Среди галлюциногенных грибов есть как ядовитые, так и неядовитые. К ядовитым относятся виды, содержащие вещества *мускарин, буфотенин* и некоторые другие. Это в первую очередь мухоморы красный и пантерный, некоторые волоконницы и говорушки. Употребление их в пищу чревато отравлением вплоть до смертельного исхода (особенно в случае волоконниц и белоокрашенных говорушек). Единственное условное исключение — мухомор красный.

К галлюциногенным видам, не представляющим опасности для здоровья человека, относятся грибы, содержащие *псилоцин* и *псилоцибин*. Это виды из рода псилоцибе и в меньшей степени панэолус. Механизм, при помощи которого вещества этих грибов вызывают галлюцинации, науке до сих пор неизвестен.

При длительном приеме псилоцина и псилоцибина чаще одного раза в 10 дней устанавливается привыкание. Чтобы вызвать такой же психический эффект, на следующий день необходимо в 1,5-2 раза больше грибов. Это говорит о том, что несомненный пагубный эффект употребления галлюциногенных грибов присутствует. Сам факт возникновения психической (психологической) зависимости уже свидетельствует об опасном воздействии через психику на физическую структуру мозга, так как изменение психической реакции есть не что иное, как отражение изменений физических. Я уверен, что дальнейшие исследования в этой области позволят с большей уверенностью говорить о вреде галлюциногенных грибов.

DuK

Бледная поганка (мухомор зеленый): смертельно ядовитый гриб

Мухомор вонючий (весенний): смертельно ядовитый гриб

Мухомор пантерный: сильно ядовитый гриб

Мухомор красный: ядовитый гриб

Свинушка тонкая: смертельно ядовитый гриб

Строчок осенний: ядовитый гриб

Шампиньон желтокожий: слабо ядовитый гриб

Шампиньон карболовый: слабо ядовитый гриб

DuK

Говорушка белая: сильно ядовитый гриб

Говорушка восковатая: сильно ядовитый гриб

Галерина окаймленная: сильно или смертельно ядовитый гриб

Паутинник красноватый: смертельно ядовитый гриб

Гигроцибе коническая: слабо ядовитый гриб

Гигроцибе темно-хлорная: слабо ядовитый гриб

Энтолома весенняя: слабо или сильно ядовитый гриб

Волоконница Патуйяра: сильно ядовитый гриб

DuK

Псилоцибе сосочковидная: галлюциногенный гриб

Псилоцибе синеющая: галлюциногенный гриб

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ, ОШИБОЧНО СЧИТАЮЩИЕСЯ ЯДОВИТЫМИ

Среди грибников некоторые грибы традиционно полагаются ядовитыми, хотя это и не соответствует действительности. Сведения подобного рода передаются из поколения в поколение, и развеять такие заблуждения — задача не из простых. Причины возникновения скверной репутации обычно следующие: гриб может выглядеть очень «страшно» (например, сатанинский гриб и вороночник воронковидный); он может быть похож на ядовитого или несъедобного родственника (это съедобные мухоморы, поплавки, съедобные ложные опята); наконец, «страдалец» может достаточно сильно напоминать хорошо известный съедобный гриб, но не настолько, чтобы отличия не были заметны (ложная лисичка)...

Сатанинский гриб

Ложная лисичка

Мухомор поганковидный (лимонно-желтый)

Ложноопенок кирпично-красный

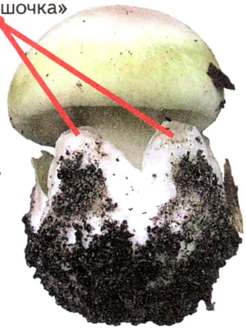
Бледная поганка

ЗЕЛЕНАЯ ФОРМА

Бледная поганка достаточно теплолюбива и тяготеет к лиственным и широколиственным лесам. **Излюбленное местообитание этого гриба — липняки и дубравы.** Зеленый мухомор встречается по всей таежной зоне, но на юге все-таки чувствует себя лучше. Самые комфортные условия для бледной поганки — лесостепная зона. С другой стороны, теплолюбивость поганки приводит к тому, что в наших местах она совершенно определенно тяготеет к лесным пригородам и дачным поселкам, «улавливая» дополнительные крохи тепла от городов и прочих людских поселений.

Самые любимые деревья бледной поганки — **дуб** и **липа**

Лопасти «мешочка»



Шляпка от яйцевидной до плоско-выпуклой, с возрастом распростертая, слизистая, 6-12 см в диаметре, зеленоватая до желтовато-оливковой, обычно с **темными вросшими волокнами**, редко почти белая или темно-оливково-коричневая

Бледная поганка (она же **зеленый мухомор**) — самый ядовитый из наших мухоморов и один из самых ядовитых грибов вообще. В отличие от многих других ядовитых грибов ***ни сушка, ни термическая обработка не устраняют токсического действия ядов бледной поганки***. Для отравления взрослому человеку достаточно съесть около 1/3 шляпки. Основные симптомы проявляются через 6 часов — двое суток. Начинается рвота, боли в мышцах, кишечные колики, жажда, холероподобный понос. Пульс слабый, наблюдается потеря сознания. В результате некроза печени и острой сердечно-сосудистой недостаточности в большинстве случаев наступает смертельный исход.

Гриб плодоносит **с июля по октябрь**

Ножка 10-15 х 1,5-2 см, **с клубневидно-расширенным основанием**, белая, желтоватая или зеленоватая, гладкая или с чешуйками

В верхней части ножки белое **кольцо** (сверху оно **слегка полосатое**)

«Мешочек» чашковидный, широкий, белый, вверху обычно надорванный на 3-4 части (лопасти)

Края «мешочка» **не прирастают** к ножке

На поверхности шляпки у молодых грибов есть **белые бородавки**, исчезающие с возрастом

Молодой гриб разорвал **покрывало**

Широкие белые пластинки

Мякоть белая, рыхлая (как у красного мухомора)

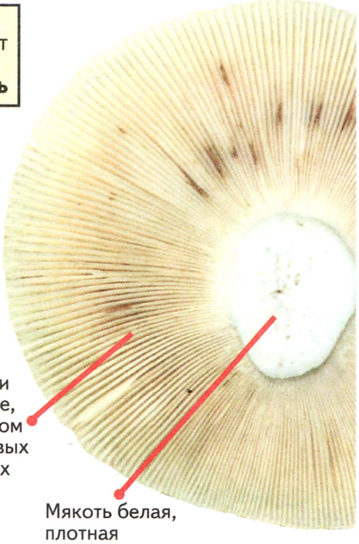
Зеленая сыроежка

Шляпка **без белых бородавок**

Ножка 3-10 х 1,5-3 см, цилиндрическая, белая, гладкая; с возрастом мякоть ножки размягчается, становится губчатой, может образоваться полость

Рубчато-бугорчатый край шляпки

Гриб плодоносит с июня по октябрь

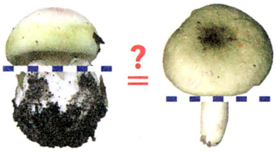


Пластинки беловатые, с возрастом от кремовых до желтых

Мякоть белая, плотная и хрупкая

«Мешочка» в основании ножки нет

Никогда *не срезайте* у грибов зеленого цвета *только шляпки*! Обязательно срывайте их целиком, вместе с ножкой, иначе дома, *не видя кольца и мешочка на ножке*, вы не сможете отличить сыроежку от бледной поганки!



Пластинки узкие и частые

Гриб плодоносит в июне-октябре в березовых лесах, обычно светлых, изреженных, по опушкам и просекам, очень любит березовые молодняки. **Береза — единственное дерево, с которым зеленая сыроежка образует микоризу.** Бледная поганка микоризу с березой не образует.

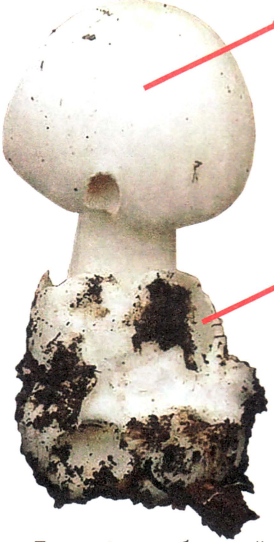
Шляпка до 12 см в диаметре, обычно светло-зеленая, серовато-зеленоватая, нередко до грязно-беловатой с чуть заметным зеленым оттенком, в середине иногда слегка буроватая или оливковая, тонкомясистая, клейкая, при высыхании — блестящая, с более или менее рубчатым краем.

Любимое дерево зеленой сыроежки — **береза**

DuK

Бледная поганка

БЕЛАЯ ФОРМА



Белые хлопья на поверхности шляпки у белой формы бледной поганки либо отсутствуют, либо плохо заметны

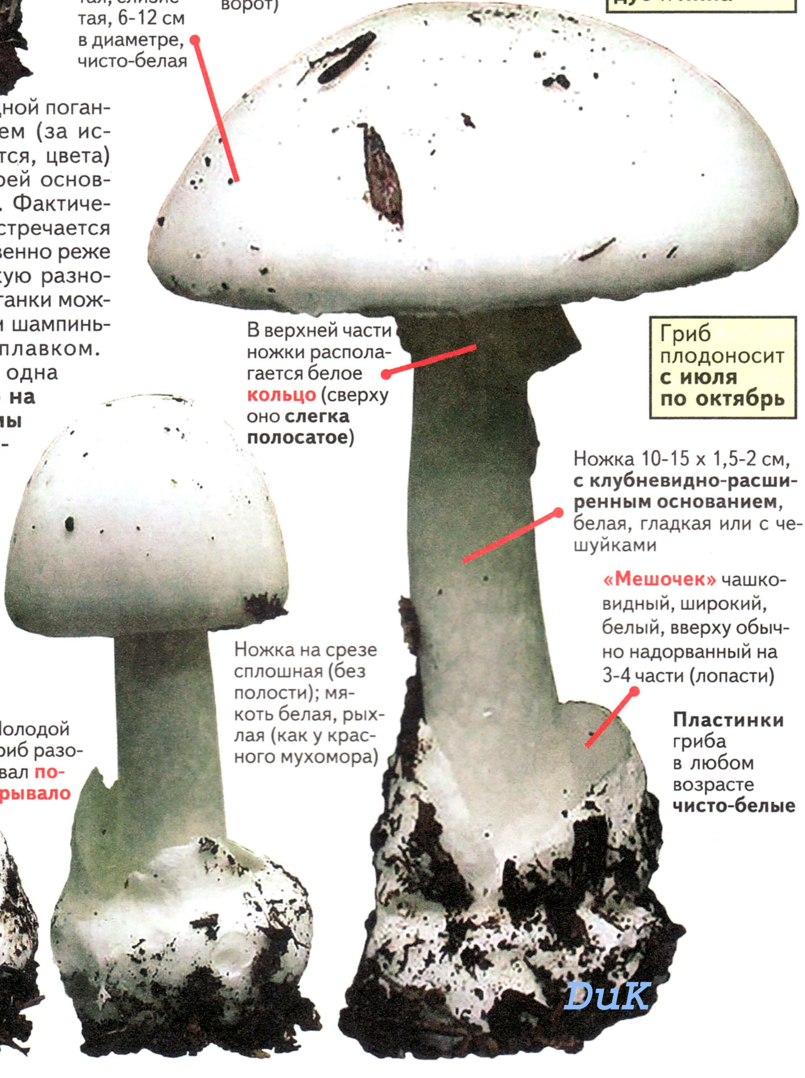
Края «мешочка» **не прирастают** к ножке

Шляпка от яйцевидной до плоско-выпуклой, с возрастом распростертая, слизистая, 6-12 см в диаметре, чисто-белая

Белая форма бледной поганки очень похожа (для новичка почти неотличима) на другой смертельно ядовитый гриб — **мухомор вонючий** (см. следующий разворот)

Самые любимые деревья бледной поганки — **дуб** и **липа**

Белая форма бледной поганки практически ничем (за исключением, разумеется, цвета) не отличается от своей основной зеленой формы. Фактически это альбинос. Встречается белая форма существенно реже зеленой. Спутать такую разновидность бледной поганки можно с белыми лесными шампиньонами и белым поплавком. Этому способствует одна особенность: **кольцо на ножке у белой формы отделяется от шляпки позже, чем у зеленой, оно мельче, располагается несколько выше и склонно к исчезновению.** Поэтому молодые белые бледные поганки достаточно долго похожи на поплавки и белые лесные шампиньоны.



В верхней части ножки располагается белое **кольцо** (сверху оно **слегка полосатое**)

Гриб плодоносит **с июля по октябрь**

Ножка 10-15 х 1,5-2 см, **с клубневидно-расширенным основанием**, белая, гладкая или с чешуйками

«Мешочек» чашковидный, широкий, белый, вверху обычно надорванный на 3-4 части (лопасти)

Пластинки гриба в любом возрасте **чисто-белые**

Ножка на срезе сплошная (без полости); мякоть белая, рыхлая (как у красного мухомора)

Молодой гриб разорвал **покрывало**

DuK

Белый поплавок

Шляпка 4-10 см, белая, колокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, с белыми хлопьями, исчезающими позднее. Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха. Пластинки белые, очень широкие. Ножка 6-15 х 0,7-2 см, полая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, с белым «мешочком». Гриб растет в лесах различного типа.

Кольца на ножке **нет** в любом возрасте гриба

Ножка на срезе **полая**

В отличие от бледной поганки гриб очень изящный, «нежный» и хрупкий

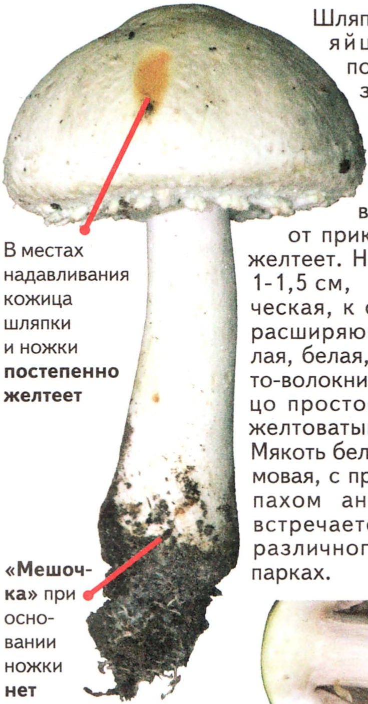
Шляпка с остатками **покрывала** (белыми хлопьями) или без них

Гриб плодоносит **с июня по сентябрь**

Край шляпки **рубчато-полосатый**

«Мешочек» очень тонкий, ненамного шире ножки

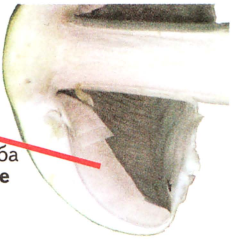
Шампиньон перелесковый



Шляпка 5-10 см, яйцевидная, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая или серовато-белая, от прикосновения желтеет. Ножка 6-8 х 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо простое, белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса. Гриб встречается в лесах различного типа и в парках.

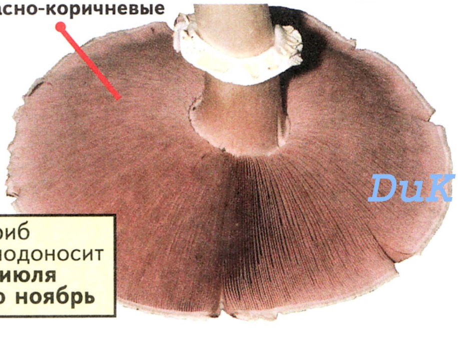
В местах надавливания кожица шляпки и ножки **постепенно желтеет**

«Мешочка» при основании ножки **нет**



Пластинки молодого гриба **бело-розовые**

Пластинки зрелого гриба **красно-коричневые**



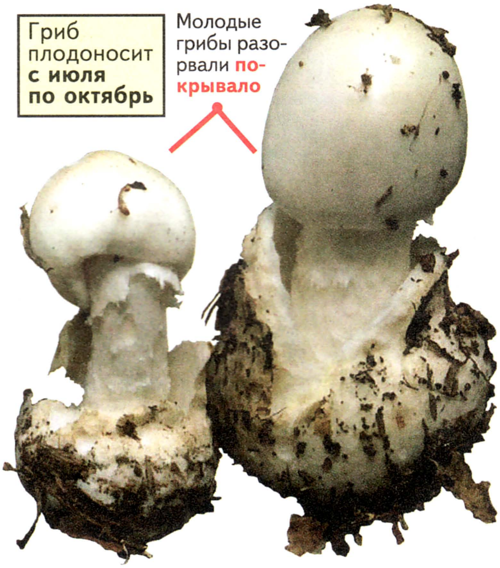
DuK

Гриб плодоносит **с июля по ноябрь**

Мухомор вонючий (весенний)

Гриб плодоносит с июля по октябрь

Молодые грибы разорвали **покрывало**



«Мешочек» чашковидный, широкий, плотный, толстый, не прирастает краями к ножке

В верхней части ножки расположено белое **кольцо** (сверху оно **слегка полосатое**). **Внимание! С возрастом кольцо распадается на фрагменты и исчезает!**

Ножка 8-15 x 1,5-2,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, волокнистая, **бархатисто-чешуйчатая, с утолщенным основанием**

Мухомор вонючий — смертельно ядовитый гриб. По своей ядовитости он сравним с бледной поганкой. Токсины и признаки отравления у обоих видов сходные.

Весь гриб белый, редко со слегка желтоватым оттенком. Шляпка коническая, с возрастом выпуклая, иногда с небольшим углублением в центре, 5-10 см в диаметре, слизистая, клейкая, когда сухая — блестящая, с прямым или слегка изогнутым, иногда неровным краем. Пластинки тонкие, по краям обычно как бы обтрепанные, войлочные, белые, частые. Ножка 8-15 x 1,5-2,5 см, цилиндрическая, иногда изогнутая, волокнистая, бархатисто-чешуйчатая, с утолщенным основанием. Кольцо широкое, шелковистое, с хлопьями, слабополосатое, распадающееся на отдельные повисающие фрагменты, с возрастом исчезающее. «Мешочек» широкий и свободный, плотный, толстый, около 3-4 см. Запах сперва сладковатый, у старых грибов неприятный, вкус также неприятный. Населяет смешанные, лиственные, реже хвойные леса.

Шляпка белая, 5-10 см в диаметре, **слизистая**, **клейкая**, когда сухая — **блестящая**

Пластинки гриба в любом возрасте **чисто-белые**

Белый поплавок

Шляпка 4-10 см, белая, колокольчатая, затем почти плоская, с бугорком в центре и с ребристым (рубчатым) краем, с белыми хлопьями, исчезающими позднее. Мякоть гриба тонкая, белая, сладковатая, без запаха. Пластинки белые, очень широкие. Ножка 6-15 х 0,7-2 см, полая, белая, пушисто-чешуйчатая или гладкая, с белым «мешочком». Гриб растет в лесах различного типа.

Кольца на ножке **нет** в любом возрасте гриба

Ножка на срезе **полая**

В отличие от мухомора вонючего гриб очень изящный, «нежный» и хрупкий

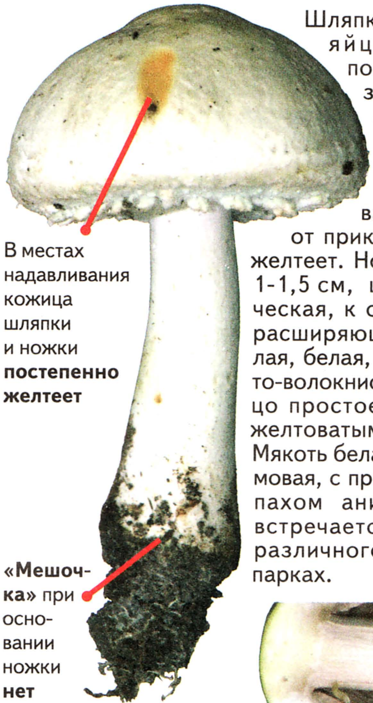
Шляпка с остатками **покрывала** (белыми хлопьями) или без них

Гриб плодоносит **с июня по сентябрь**

Край шляпки **рубчато-полосатый**

«Мешочек» очень тонкий, ненамного шире ножки

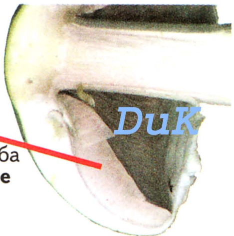
Шампиньон перелесковый



Шляпка 5-10 см, яйцевидная, полукруглая, затем выпукло-распростертая, белая или серовато-белая, от прикосновения желтеет. Ножка 6-8 х 1-1,5 см, цилиндрическая, к основанию расширяющаяся, полая, белая, шелковисто-волокнистая. Кольцо простое, белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с приятным запахом аниса. Гриб встречается в лесах различного типа и в парках.

В местах надавливания кожица шляпки и ножки **постепенно желтеет**

«Мешочка» при основании ножки **нет**



Пластинки молодого гриба **бело-розовые**

Пластинки зрелого гриба **красно-коричневые**

Гриб плодоносит **с июля по ноябрь**

Мухомор пантерный

Шляпка округло-выпуклая, затем полураспростертая, в центре с небольшим плоским углублением, 7-12 см в диаметре, темно-, светло- или серо-коричневая, часто с оливковым оттенком, светлее к краю; покрыта многочисленными концентрически расположенными (реже разбросанными) мелкими белыми бородавками (остатками покрывала). Во влажную погоду шляпка слизистая, в сухую — сухая и блестящая. Пластинки белые, ближе к краю шляпки расширенные. Мякоть белая. Ножка 6-10 x 1-1,5 см, белая, в верхней части суженная, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, с концентрическими рядами бородавок. Кольцо белое, гладкое или слабо полосатое, тонкое, повисающее, обычно быстро исчезающее. Безвкусный гриб с неприятным запахом. Селится в лесах различного типа, образует микоризу со многими хвойными и лиственными породами.

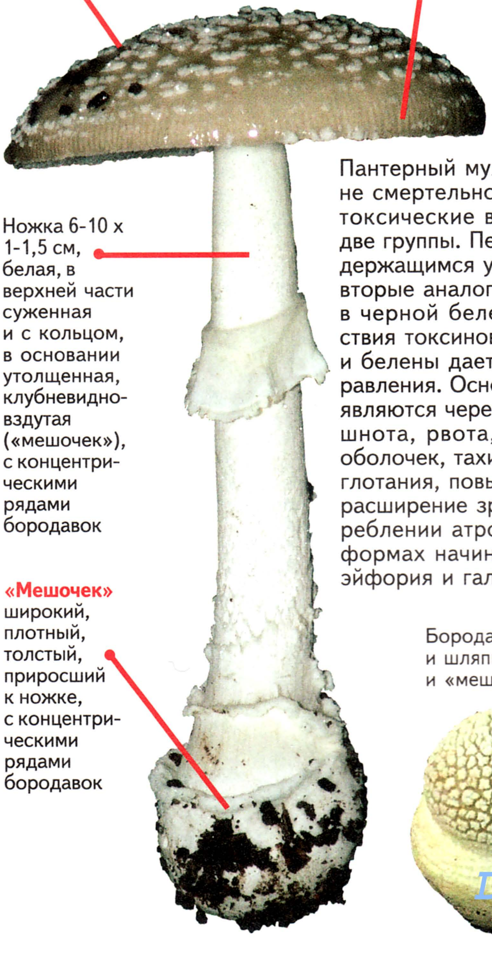
Гриб плодоносит **с июля по октябрь**

Шляпка 7-12 см в диаметре, темно-, светло- или серо-коричневая; во влажную погоду шляпка **слизистая**, в сухую — **сухая и блестящая**

По краям шляпка продольно-полосатая

Мякоть гриба на срезе белая, **цвет не меняет**

На шляпке в любом возрасте всегда есть **мелкие белые бородавки**

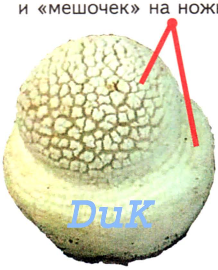


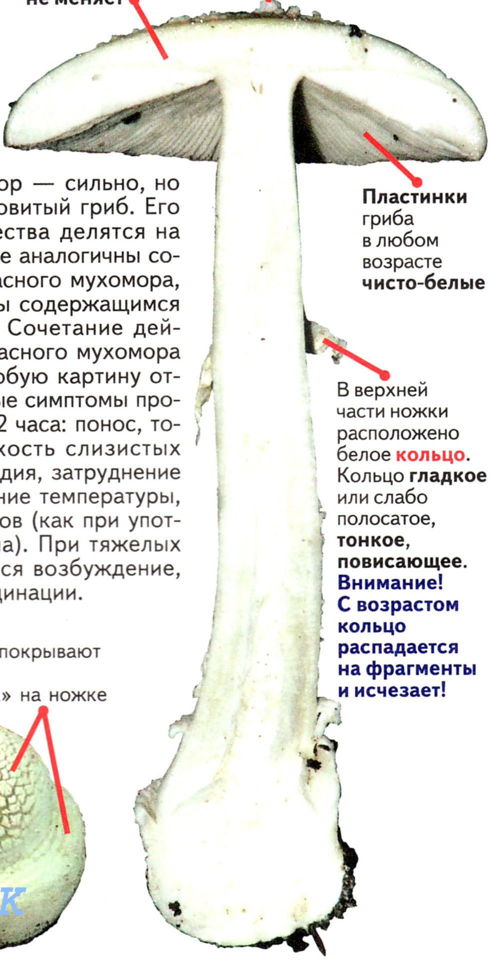
Ножка 6-10 x 1-1,5 см, белая, в верхней части суженная и с кольцом, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая («мешочек»), с концентрическими рядами бородавок

«Мешочек» широкий, плотный, толстый, приросший к ножке, с концентрическими рядами бородавок

Пантерный мухомор — сильно, но не смертельно ядовитый гриб. Его токсические вещества делятся на две группы. Первые аналогичны содержащимся у красного мухомора, вторые аналогичны содержащимся в черной белене. Сочетание действия токсинов красного мухомора и белены дает особую картину отравления. Основные симптомы проявляются через 1-2 часа: понос, тошнота, рвота, сухость слизистых оболочек, тахикардия, затруднение глотания, повышение температуры, расширение зрачков (как при употреблении атропина). При тяжелых формах начинаются возбуждение, эйфория и галлюцинации.

Бородавки покрывают и шляпку, и «мешочек» на ножке



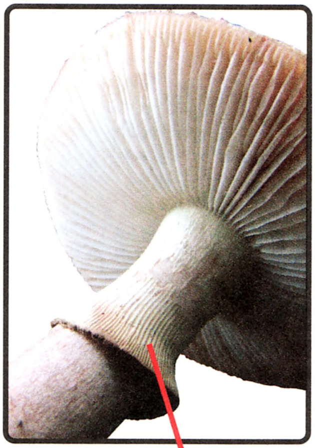


Пластинки гриба в любом возрасте **чисто-белые**

В верхней части ножки расположено белое **кольцо**. Кольцо **гладкое** или слабо полосатое, **тонкое, повисающее**. **Внимание! С возрастом кольцо распадается на фрагменты и исчезает!**

Мухомор краснеющий

Мухомор краснеющий (серо-розовый) — вкусный съедобный гриб, сбор которого — привилегия опытных грибников. Шляпка 8-18 см в диаметре, грязновато-красноватая или серо-розовая, покрыта грязно-серыми хлопьями, сначала округло-яйцевидная, затем распростертая, в сырую погоду слизистая. Мякоть белая, без особого вкуса и запаха, на изломе и в местах червоточин краснеет. Пластинки белые, у зрелых грибов слегка краснеющие, пятнистые. Ножка 7-15 х 1,5-2,5 см, полая, в основании клубневидно-утолщенная, белая, затем красноватая, со свисающим белым широким пленчатым кольцом, сверху полосатым, снизу с розоватыми волокнами. «Мешочек» приросший к основанию ножки, в виде концентрических складок. Гриб населяет лиственные и смешанные леса.



Бороздчато-полосатое кольцо — одна из наиболее важных отличительных особенностей гриба

С возрастом весь гриб (шляпка, пластинки, кольцо, кожица ножки) в той или иной степени краснеет

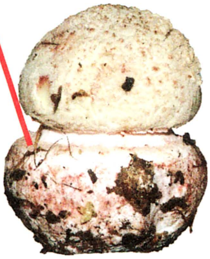
Пластинки сперва белые, у зрелых грибов **краснеющие**

Шляпка по краю **не полосатая**

В верхней части ножки расположено **бороздчато-полосатое кольцо**

Ножка 7-15 х 1,5-2,5 см, на срезе **полая**, в основании клубневидно-утолщенная, белая, с возрастом красноватая

На шляпке всегда есть **мелкие грязно-серые хлопья**



«Мешочек» широкий, плотный, толстый, приросший к ножке, в виде концентрических складок

Мякоть гриба на срезе сперва белая, **затем быстро розовеет или краснеет**

Гриб плодоносит **с июня по октябрь**

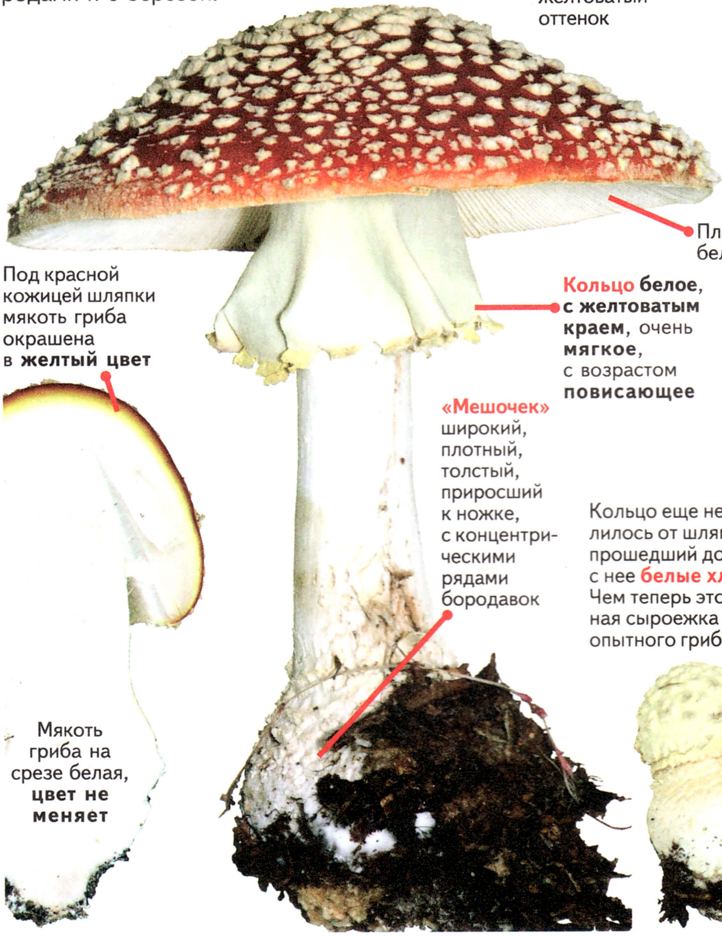
DuK

Мухомор красный

Шляпка красного мухомора вначале почти шаровидная, потом плоско-округлая и, наконец, плоская, от оранжевой до алой или ярко-красной, очень редко почти желтая, в диаметре 10-20 см, на поверхности с белыми или слабо-желтоватыми бородавками (остатками покрывала) неправильно-округлой формы, во влажную погоду слизистая. Пластинки белые, с возрастом немного желтеющие, толстые, довольно частые, расширенные спереди, с неровным краем. Мякоть белая, под кожицей шляпки желтоватая. Ножка 10-20 x 2-3,5 см, белая или желтоватая, цилиндрическая, в основании утолщенная, клубневидно-вздутая, плотная, слабополосатая вверху. Клубневидное утолщение ножки покрыто несколькими рядами выступающих хлопьевидных, расположенных концентрическими кругами белых бородавок (остатки покрывала). Кольцо белое, с желтоватым краем, очень мягкое, с возрастом повисающее. Запах и вкус приятные. Гриб растет в лиственных, хвойных и смешанных лесах, образуя микоризу с хвойными породами и с березой.

Гриб плодоносит **с мая по ноябрь**

С возрастом пластинки часто приобретают желтоватый оттенок



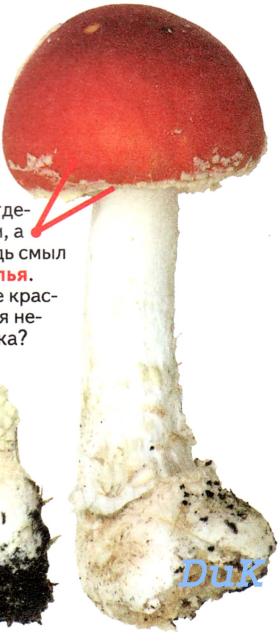
Пластинки белые

Кольцо белое, с желтоватым краем, очень **мягкое**, с возрастом **повисающее**

«Мешочек» широкий, плотный, толстый, приросший к ножке, с концентрическими рядами бородавок

Под красной кожицей шляпки мякоть гриба окрашена в **желтый цвет**

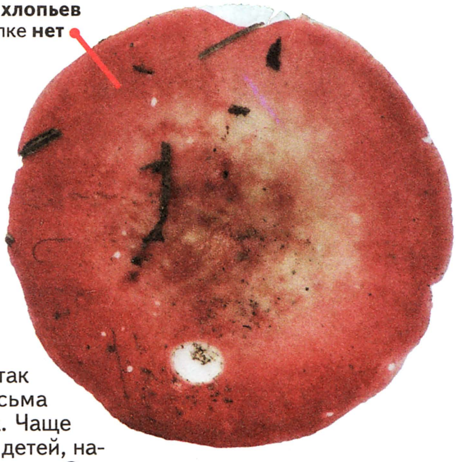
Мякоть гриба на срезе белая, **цвет не меняет**



Кольцо еще не отделилось от шляпки, а прошедший дождь смыл с нее **белые хлопья**. Чем теперь это не красная сыроежка для неопытного грибника?

DuK

Краснookрашенные сыроежки



Белых хлопьев на шляпке **нет**

Отравление красными мухоморами — случай редкий, так как перепутать их с каким-либо другим грибом весьма трудно из-за их очень характерного внешнего облика. Чаще всего отравление красным мухомором наблюдается у детей, наевшихся красивых грибов в момент отсутствия взрослых. Основные симптомы развиваются быстро: от 0,5 до 2 часов (обычно через 30-40 мин.). Появляются тошнота, рвота, боли в животе, слезотечение, одышка, обильное пото- и слюноотделение, сужение зрачков. При тяжелых формах отравления появляются судороги, понос, общая слабость, нарушение сердечного ритма. Смертельные исходы практически неизвестны. Наиболее сильными токсинами являются мускарин и мускардин, действующие на парасимпатическую нервную систему, а также буфотенин, обладающий галлюциногенным действием. Содержание мускарина в плодовых телах — 0,0002-0,0003% от сырой массы. Смертельная доза для человека — 0,5 г мускарина, или около 3 кг сырых мухоморов (это около 15 крупных взрослых грибов). Столько не съесть...

Среди красноокрашенных сыроежек есть виды со жгучим вкусом мякоти

Следует упомянуть, что известно немало случаев **нормального употребления красных мухоморов в пищу** (по крайней мере в Европейской части России и на Украине); также из сушеных мухоморов изготавливают настойку на водке, обладающую сильным тонизирующим действием; подобную же тонизирующую настойку из мухоморов с примесью ягод голубики раньше употребляли на Камчатке.

«Мешочка» в основании ножки **нет**

Кольца на ножке **нет**

Свинушка тонкая

Шляпка 5-15 см, с завернутым краем, округлая до уховидной, желто-коричневая до темно-коричневой, выпуклая до воронковидной, сухая до слизистой, голая или бархатистая. Пластинки желтоватые. Ножка 3-10 x 0,6-3 см, светлее шляпки, голая. При надавливании и на срезе все участки плодового тела быстро коричневеют. Свинушка тонкая — гриб, растущий повсюду. Он встречается не только в лесах, но и в поле, на пастбищах, в парках и скверах, в городах. Гриб явно тяготеет к антропогенным условиям, любит унавоженную или удобренную азотом почву, обожает нарушенные лесные местообитания — вырубки, обочины дорог, канавы, ямы, вытоптанные опушки, малинники.

Свинушка тонкая — **СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЙ ГРИБ**. Сбор и употребление в пищу этого гриба нередко приводит к летальному исходу. После целого ряда смертельных случаев выяснилось, что при повторяющемся употреблении свинушки тонкой в пищу в крови человека образуются специфические антитела (агглютинины), реагирующие на антигены гриба. Агглютинины обладают способностью накапливаться в организме, и при многократном употреблении свинушек их накапливается уже такое количество, что они начинают разлагать не только антигены гриба, но и красные кровяные шарики человека. Таким образом, отравление может наступить через самое неопределенное время, даже после многих лет употребления свинушек в пищу. Во многом это зависит от восприимчивости каждого человека. Признаки отравления различны. Обычно оно начинается головокружениями и болями в области живота, а заканчивается нарушением функций почек и смертью.

Гриб плодоносит **с июля по ноябрь**

Свинушка толстая

Свинушка толстая — **гриб солидный и массивный.** Шляпка 8-15 см, фисташковая до темно-коричневой, с темными зонами и пятнами, бархатистая. Пластинки желтоватые, с возрастом коричневые. Ножка сигарно-коричневая до черно-коричневой, войлочно-бархатистая, плотная, короткая, эксцентрическая до боковой. Мякоть желтоватая, с кисловатым вкусом. На срезе и при надавливании пластинки и мякоть очень медленно коричневеют. Селится в хвойных лесах, на корнях и пнях хвойных пород (чаще сосны).

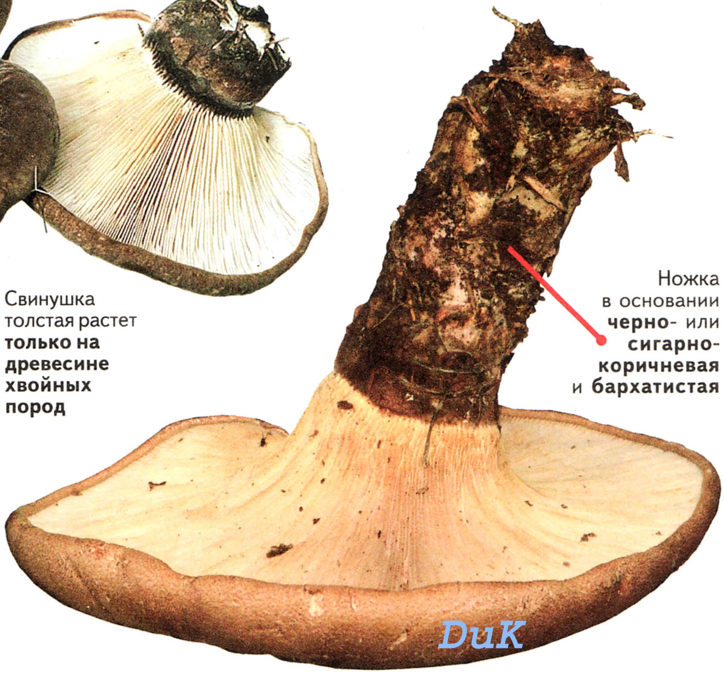
Гриб плодоносит **с июля по октябрь**

Мякоть на срезе **сперва не изменяется,** потом очень медленно коричневеет

Шляпка как правило уховидной формы

Свинушка толстая растет **только на древесине хвойных пород**

Ножка в основании **черно-** или **сигарно-коричневая** и **бархатистая**



DuK

Ложнодождевик бородавчатый

Ложный дождевик, которым нас пугают во всех книгах о грибах, вовсе не ядовит, даже в сыром виде. Он просто невкусный, и по правилам его следует относить к несъедобным грибам. Более того, молодой ложный дождевик (когда мякоть гриба на срезе белая) обладает острым пряным вкусом и может служить пикантной приправой к блюдам из мяса и птицы. Именно так его используют в Европе, особенно в славянских странах.

Окончательная несъедобность ложнодождевика наступает с того момента, когда его мякоть перестанет быть чисто-белой на срезе.

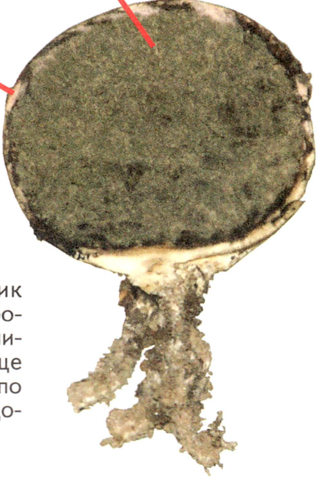
Ложный дождевик даже в самом молодом возрасте не бывает снаружи таким белым, как молодые порховки.

В самом молодом возрасте плодовое тело светлое, на срезе белое; пряный вкус еще не сменился на неприятный, и гриб можно использовать как приправу

Гриб плодоносит **с июля по ноябрь**

Поверхность плодового тела покрыта мелкими темными **«бородавочками»**

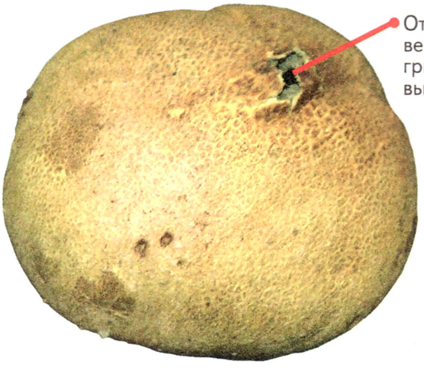
У гриба есть характерная **«ложная» ножка**, переходящая в тяжи грибницы



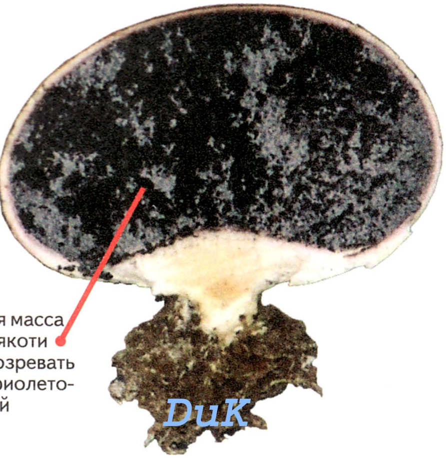
Споровая масса созрела и стала оливково-коричневой

Кожица прочная, плотная и **толстая**, 2-3 мм толщиной

Ложный дождевик населяет леса любого типа, но предпочитает хвойные. Чаще всего встречается по опушкам и вдоль дорог и тропинок.



Отверстие в верхней части гриба для вылета спор

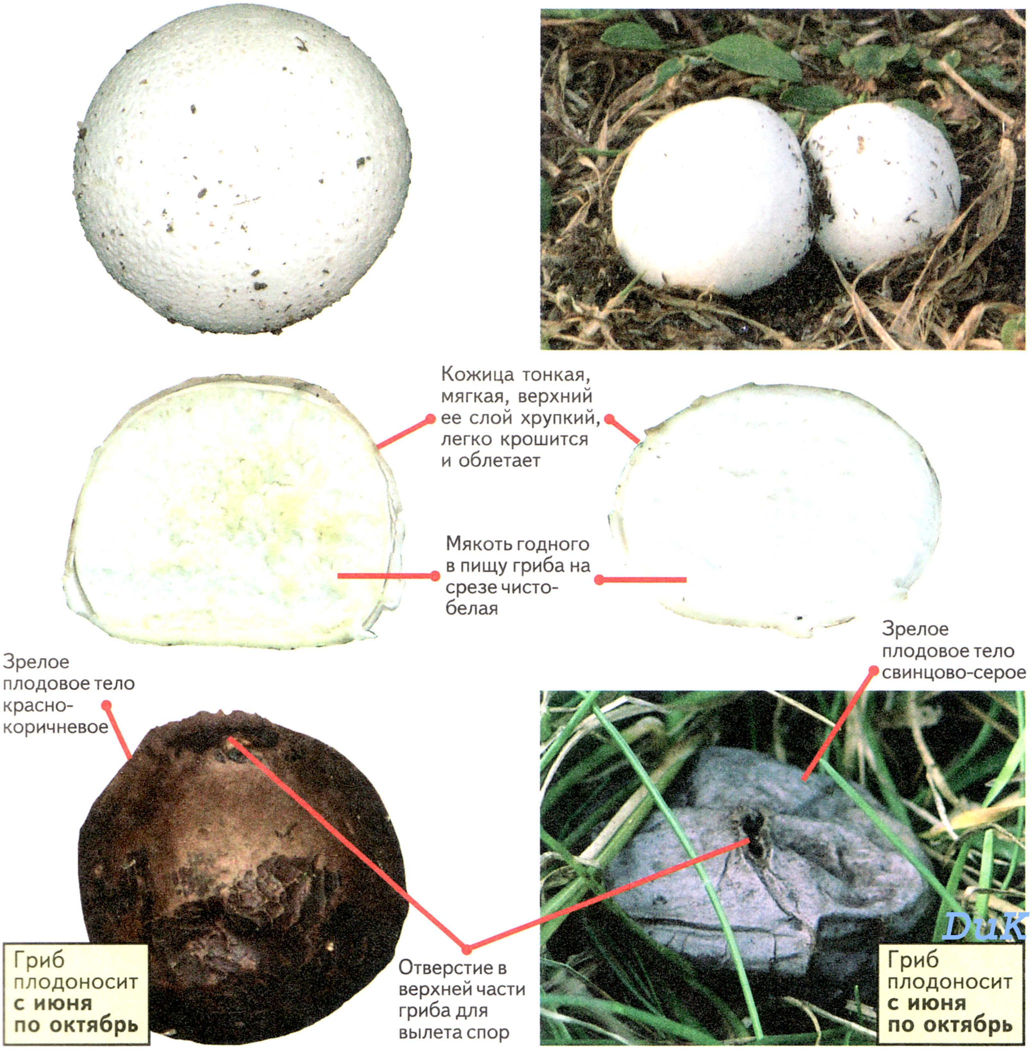


Споровая масса внутри мякоти начала созревать и стала фиолетово-черной

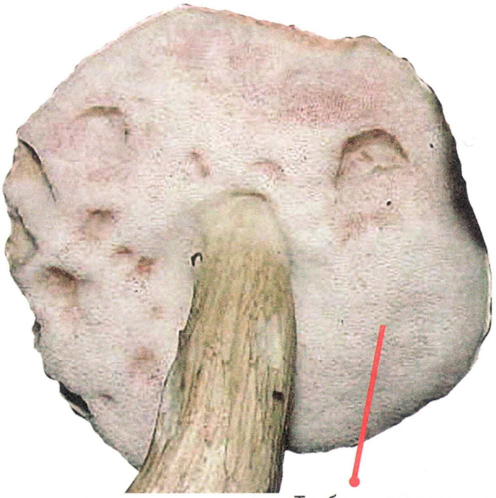
Порховка чернеющая

Порховка свинцово-серая

Годные для сбора порховки представлены в средней полосе двумя распространенными видами. Это порховка свинцово-серая и порховка чернеющая. В молодом и даже зрелом возрасте для неопытного грибника обе порховки неотличимы, и только в глубокой старости, уже начав разбрасывать споры, они приобретают индивидуальные черты. Порховка — идеально круглый или чуть приплюснутый сверху и снизу гладкий шарик диаметром от двух до десяти сантиметров. В отличие от молодых дождевиков или головачей порховки снаружи совершенно гладкие, без характерных маленьких шипиков. Порховки съедобны, пока мякоть на срезе имеет чисто-белый цвет и сами грибы снаружи такие же снежно-белые. Когда начинают поспевать споры гриба, мякоть начинает желтеть, становится водянисто-резинистой и невкусной. При полном созревании споровой массы плотной у порховок остается только оболочка, внутри которой находится черно-бурый споровый порошок. В это время на вершине гриба образуется круглое отверстие, через которое и вылетают споры. У **свинцово-серой порховки** зрелая оболочка **свинцово-серого**, мышиного цвета, у **чернеющей** — **красновато-черная**. Как раз на этой стадии грибы легко отличить друг от друга, но есть уже нельзя. *Порховка чернеющая* — неприхотливый гриб, растущий летом и осенью в лиственных и смешанных лесах и на лугах и пастбищах. Она крупнее порховки свинцово-серой, отдельные грибы иногда переваливают за 10 см. *Порховка свинцово-серая* более теплолюбива, она избегает леса, предпочитая луга, пастбища, обочины дорог и лесные опушки и поляны. Размеры самых больших грибов не превышают 5 см в диаметре.

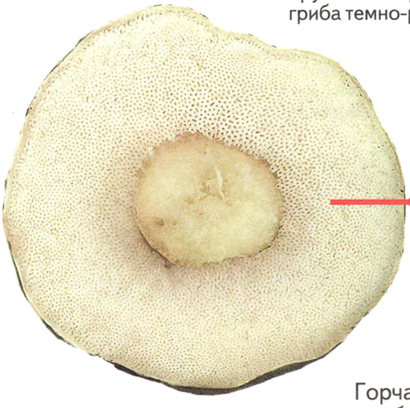


Желчный гриб (горчак)



Трубочки старого гриба темно-розовые

Желчный гриб отличается непереносимо горьким вкусом мякоти, не исчезающим при термической обработке. Шляпка 5-15 см, различных оттенков коричневого цвета. Трубочки белые, с возрастом розовые. Ножка 7-12 x 2-4 см, одного цвета со шляпкой или более охряная, с темно-коричневой сеточкой. Горчак селится в хвойных и лиственных лесах. В зависимости от внешнего вида может быть спутан с белыми грибами или подберезовиками.



Трубочки зрелого гриба начинают розоветь

Гриб плодоносит **с июня по октябрь**

Трубочки молодого гриба практически чисто-белые

Темная сеточка на светлой ножке

Горчак не ядовит, поэтому пробовать его мякоть на вкус можно без опасений. Следует запомнить, что для пробы любого гриба (не только горчака) достаточно откусить совсем маленький кусочек, размером с горошину. При таком раскладе вы не отравитесь серьезно даже смертельно ядовитым грибом и вкус почувствуете в полном объеме. Куснув же по-взрослому горчак, перечный гриб или горькушку, вы будете отплевываться очень долго, и вам не помогут ни вода, ни водка. Отгрызать же для пробы на вкус большие куски незнакомых грибов — все равно что играть в русскую рулетку.

Такая «изящная» форма ложного белого может быть спутана неопытным грибником с подберезовиком

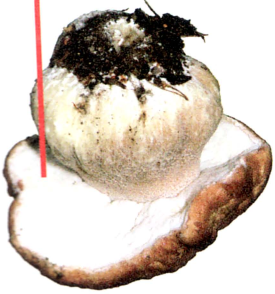
Этот горчак, а также горчаки на фото вверху больше похожи на белый гриб, чем на подберезовик

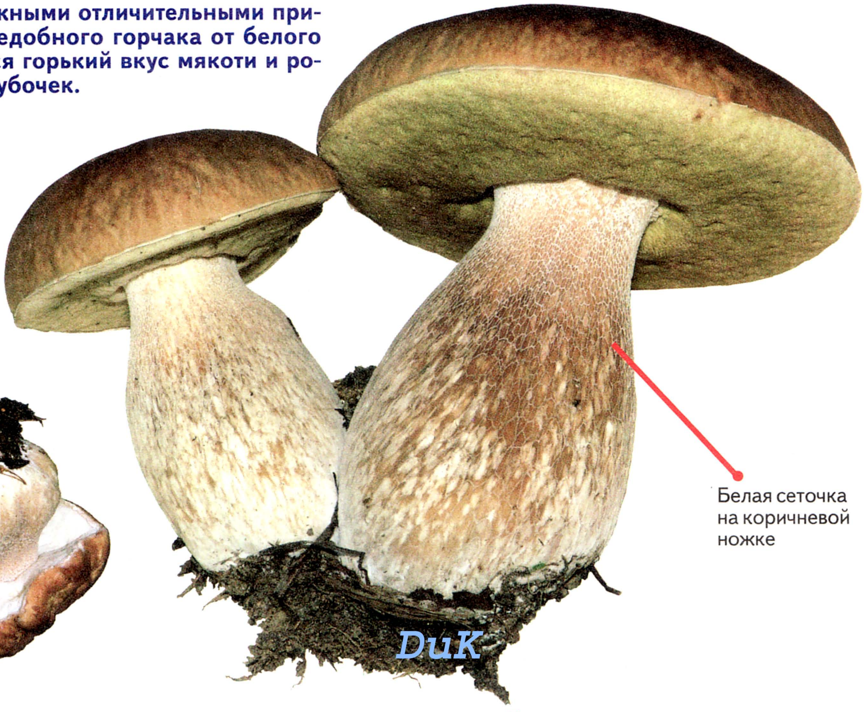
Белый гриб

Гриб плодоносит **с мая по ноябрь**

Шляпка от 5 до 40 см в диаметре, во влажную погоду скользкая, темно- или светло-коричневая до коричневато-белой, редко желто- или красно-коричневая. Ножка 4-25 x 2-15 см, ровная или расширенная в основании, с белой сеточкой на светло-коричневатом фоне. Гриб селится в хвойных, лиственных и смешанных лесах, образуя микоризу более чем с двадцатью различными лиственными и хвойными породами, отдавая наибольшее предпочтение березе, дубу, ели и сосне. Белый гриб может расти одиночно, но часто встречается группами по 2-5 грибов, а иногда и гораздо большими семьями. Белому грибу часто сопутствуют следующие приметные спутники: мухоморы, валуи, муравейники, осока, белоус, грушанка, вейник, вереск, майник, черника.

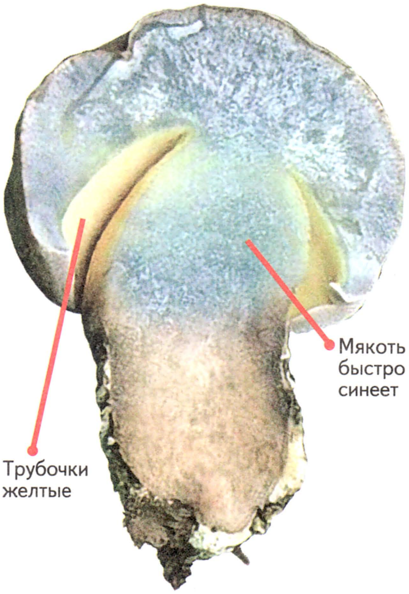
Самыми надежными отличительными признаками несъедобного горчака от белого гриба являются горький вкус мякоти и розовый цвет трубочек.





DuK

Дубовик укорененный



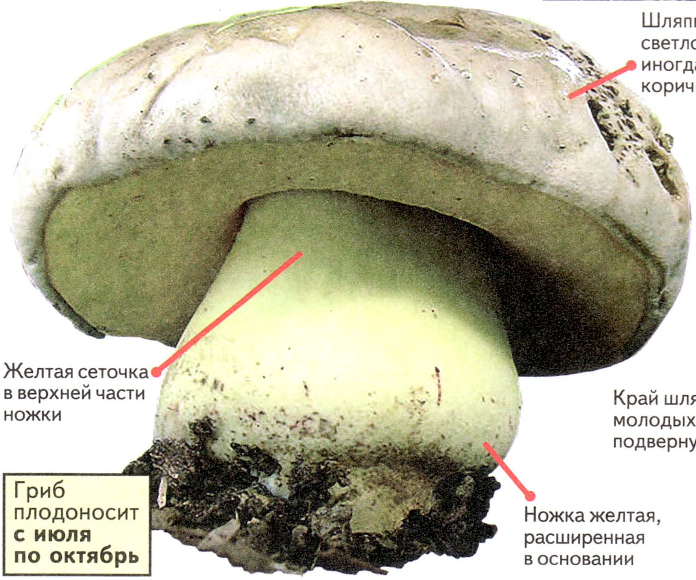
Трубочки желтые

Мякоть на срезе быстро и сильно синеет

Этот несъедобный дубовик легко отличить от всех прочих дубовиков и крупных моховиков благодаря **наличию горькой мякоти**. Больше всего на него похож полубелый гриб, который четко отличается по наличию выраженной желтой сеточки на ножке и несинеющей на срезе мякотью.

Шляпка 6-20 см, светло-серая, реже коричневато-серо-белая, сухая, очень мясистая, у молодых грибов — с подвернутым внутрь краем. И трубочки на срезе, и их поверхность ярко-желтые. Ножка расширенная в основании, светло-желтая, с желтым сетчатым рисунком (по крайней мере в ее верхней части). Мякоть желтовато-белая, на срезе **сразу (и сильно) синеет**, с горьким вкусом (соответственно, гриб несъедобен, но не ядовит). Гриб довольно теплолюбив, растет в дубравах, встречается преимущественно в южной части Центральной России.

Трубочки в местах надавливания синеют

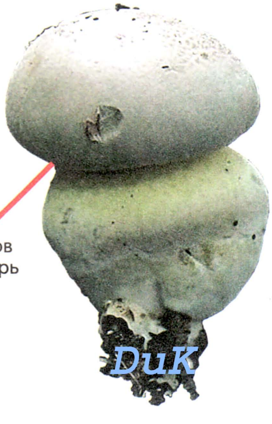


Шляпка как правило светло-серого цвета, иногда с примесью коричневого оттенка

Желтая сеточка в верхней части ножки

Ножка желтая, расширенная в основании

Гриб плодоносит **с июля по октябрь**



Край шляпки молодых грибов подвернут внутрь

DuK

Полубелый гриб

ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ ОТ ДУБОВИКА УКОРЕНЕННОГО

Шляпка: 5-15 см, желто-коричневая до серовато-охристой.
Сеточка на ножке: желтая, хорошо заметная, на всей ножке (а не только в верхней части).
Мякоть: желтовато-белая с выраженным запахом карболки, который полностью исчезает при термической обработке; на срезе не синеет.

Сатанинский гриб

ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ ОТ ДУБОВИКА УКОРЕНЕННОГО

Поверхность трубчатого слоя: красная.
Ножка: булавовидная, с четкой сеточкой, целиком красная или в верхней части желтая.
Сеточка на ножке: красная.
Мякоть: беловатая до желтоватой, на срезе медленно синеет, с приятным вкусом и неприятным запахом, исчезающим при термической обработке.

Дубовик зернистоногий

ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ ОТ ДУБОВИКА УКОРЕНЕННОГО

Шляпка: 8-20 см в диаметре, темно-коричневая до коричнево-черной, бархатистая.
Поверхность трубчатого слоя: красная или оранжево-красная.
Ножка: 6-12 x 2-4 см, красно-желтая, как бы зернистая, покрыта красным точечным рисунком (отсюда и название гриба), в местах надавливания и повреждений быстро и сильно синеет.
Сеточка на ножке: отсутствует.

Дубовик оливково-бурый

ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ ОТ ДУБОВИКА УКОРЕНЕННОГО

Шляпка: 6-20 см, оливково-желто-бурая, иногда с оранжевым или розовым оттенком.
Поверхность трубчатого слоя: от красной до ярко-оранжевой.
Ножка: 6-15 x 2-4 см, ровная или слегка расширенная в основании, с сеточкой на желтовато-красноватом фоне.
Сеточка на ножке: от красной до красно-коричневой.
Мякоть: на срезе синеет, но медленно.

Перечный гриб

Трубочки и поры одноцветные, коричные до ржавых, угловатые

Молодой гриб с характерной окраской

Перечный гриб характеризуется сильным перечным (жгучим) вкусом мякоти. Как и горчак, **несъедобен, но не ядовит.** Шляпка 2-8 см, клейкая до слизистой, редко сухая и тогда блестящая, охряно-коричневая, иногда с красным оттенком. Трубочки и поры одноцветные, коричные до ржавых, угловатые. Ножка 3-7 х 0,5-1,5 см, охряно-коричневая, в основании желтая. Мякоть желтая. Гриб селится в лесах разного типа, часто встречается в посадках. Более всего предпочитает сухие сосновые леса.

Будучи высушенным и растертым в порошок, может быть использован как приправа вместо жгучего перца. Мне известны случаи, когда отваренные и затем сильно обжаренные перечные грибы используют как острую закуску к водке. Если гриб готовить достаточно долго, острый вкус практически совсем исчезает. Попав в общее грибное жаркое, перечный гриб не портит его, а придает пикантность.

Короче говоря, на мой взгляд, отечественные источники ошибаются, причисляя перечный гриб к несъедобным. Да, на любителя, но все-таки съедобный той съедобностью, которая есть, например, у лимона. Лимон ужасно кислый, но ведь несъедобным его не считают!

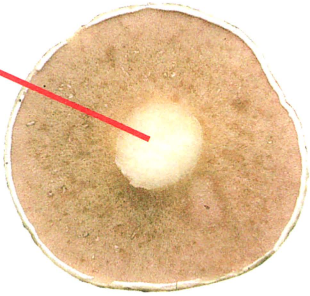
Ножка 3-7 х 0,5-1,5 см, охряно-коричневая, в основании желтая

Гриб плодоносит **с июня по октябрь**

Перечный гриб предпочитает мшистые сосняки

Козляк

Трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеют



Мякоть на срезе слегка розовеет или краснеет

Шляпка плосковыпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжеватая, в целом менее красноватая, чем у перечного гриба

Гриб плодоносит **с июля по октябрь**

DuK

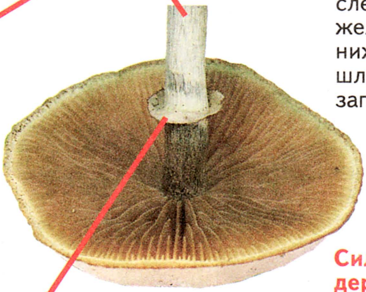
Шляпка 3-12 см, плосковыпуклая, гладкая, по краю более тонкая и волнистая, желто-бурая или рыжеватая. Мякоть плотная, упругая, беловато-желтоватая, на разрезе слегка краснеет, с грибным запахом и приятным вкусом. Трубчатый слой не отделяется от шляпки, трубочки с крупными и неровными угловатыми порами, при надавливании коричневеет. Ножка 4-10 x 1-2 см, плотная, одноцветная со шляпкой или чуть светлее, снизу суженная или ровная. Гриб предпочитает песчаные почвы северной лесной зоны, селится в сырых сосновых лесах, на сфагновых болотах, растет обычно большими группами.

Козляк похож на несъедобный перечный гриб, от которого **легко отличим по отсутствию острого перечного вкуса**. Сходства с ядовитыми грибами не имеет.

Галерина окаймленная

Как и летний опенок, галерина окаймленная может вырасти не только на почве, но и на древесине

Шляпка 0,5-3 см в диаметре, вначале колокольчатая или выпуклая, с завернутым внутрь краем, затем выпуклая или почти плоская, с бугорком, со слабо полосато-просвечивающим краем; влажная — слегка клейкая, желто-бурая или рыжевато-коричневая, подсохшая — блестящая, от желтой до желто-охристо-бурой. Пластинки широко приросшие, часто с зубцом, слегка низбегающим на ножку, частые, узкие, сперва желто-охристые или желтовато-бурые, затем желто- или рыжевато-бурые. Ножка 2-5(до 8) x 0,1-0,5 см, внизу слегка утолщенная, полая, с беловатым или желтоватым кольцом, с мучнистым налетом, ниже кольца волокнистая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желто-бурая, со вкусом и запахом муки.



Характерный признак гриба — белый мучнистый налет на ножке

Галерина селится **в хвойных лесах, на почве или древесине**, как правило **среди мхов.**

В отличие от чешуйчатого коричнево-бурого кольца летнего опенка, которое к тому же с возрастом исчезает, кольцо галерины беловатое или желтоватое, с возрастом становится того же цвета, что и шляпка, и сохраняется на протяжении всей жизни гриба

Сильно или смертельно ядовитый гриб, содержащий те же ядовитые вещества, что и бледная поганка. Первые признаки отравления проявляются лишь через 10—14 часов, когда работа печени уже нарушена. Картина отравления та же, что и при употреблении в пищу бледной поганки.

Шляпка галерины окаймленной одноцветная, без нескольких зон (как у летнего опенка)

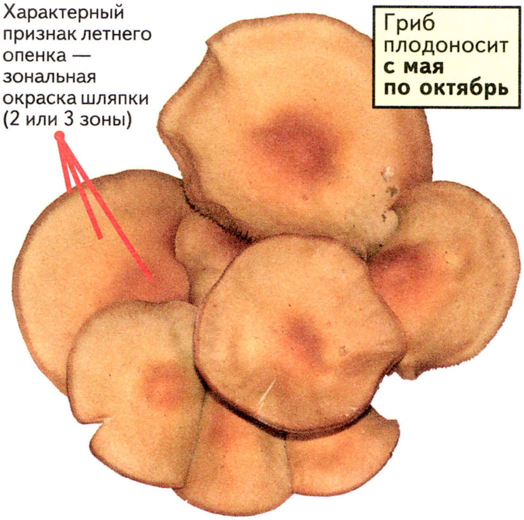
Галерина очень любит зеленый мох, которым зарастает почва или гнилая древесина

Галерина окаймленная очень редко растет сростками, характерными для летнего опенка. Как правило, грибы «стоят» рядом, но по-одному, не срастаясь основаниями ножек.

Гриб плодоносит **в августе — сентябре**

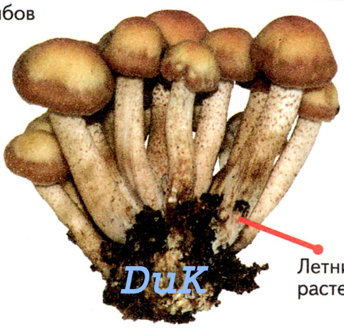
DuK

Летний опенок



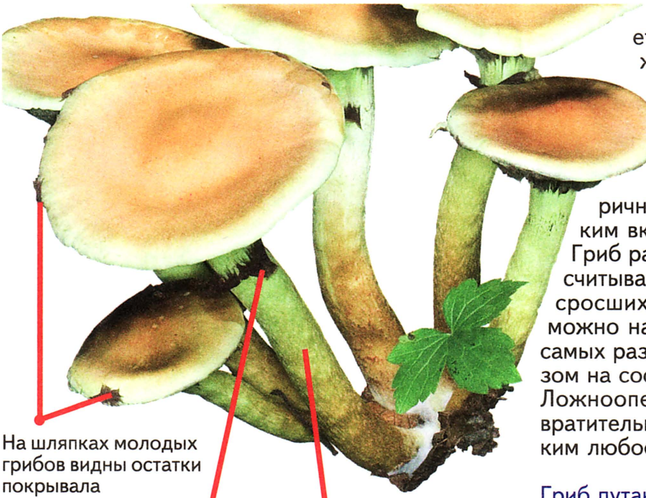
Шляпка до 8 см в диаметре, довольно водянистая и тонкая, сначала полусферическая, с возрастом от плоско-выпуклой до полностью распростертой, рыжевато-коричневая, желто-бурая, с четкими цветовыми концентрическими зонами, в центре с плоским бугорком и более яркая. Пластинки у молодых грибов закрыты паутинистым покрывалом, беловатые, с возрастом становятся ржаво-коричневыми. Ножка до 10 см высотой, до 1 см в диаметре, ровная или согнутая, полая, коричневая, с чешуйчатым буроватым кольцом или его остатками, ниже кольца темно-бурая, чешуйчатая.

Гриб растет в **лесах любого типа, только на древесине** (на пнях, стволах и валеже лиственных и хвойных пород).



DuK

Ложноопенок серно-желтый



На шляпках молодых грибов видны остатки покрывала

Кольцо на ножке состоит из фрагментов покрывала; с возрастом оно исчезает

Ножка гриба, также как и его мякоть и пластинки в молодом возрасте, окрашена в характерный серно-желтый цвет

Ложноопенок серно-желтый имеет шляпку диаметром 3-6 см, серно-желтую, в центре красновато-коричневую или рыжую. Пластинки серно-желтые, позже желто-зеленые и, наконец, фиолетово-черные. Ножка размерами 3-7 х 0,5-1 см, полая, желтая, внизу коричневая. Мякоть серно-желтая, с горьким вкусом и невыразительным запахом.

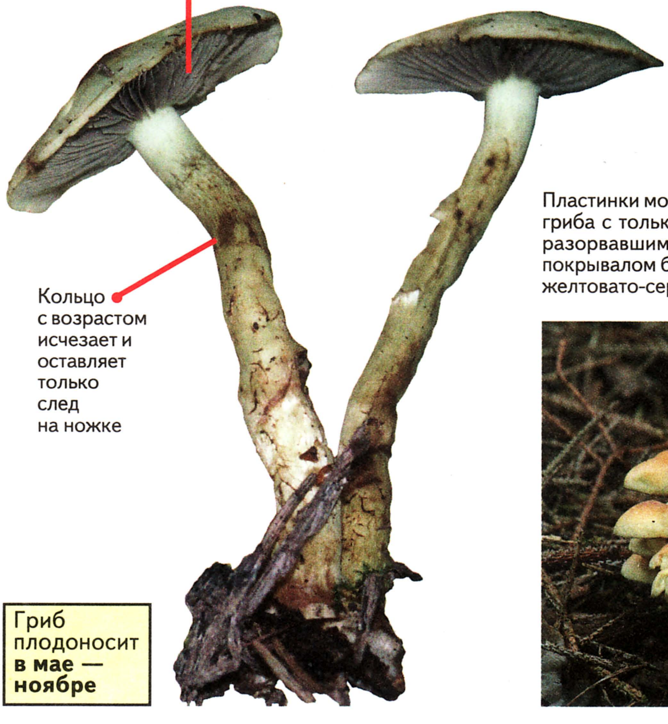
Гриб растет большими пучками, иногда насчитывающими до пятидесяти экземпляров, сросшихся основаниями ножек. Найти его можно на пнях, стволах, подземных корнях самых различных деревьев, но главным образом на соснах, елях и березах.

Ложноопенок серно-желтый отличается отвратительным горьким вкусом и делает горьким любое блюдо.

Гриб путают с некоторыми съедобными осенними видами ложных опят (серопластинчатым, кирпично-красным), а также с летним опенком и осенним опенком.

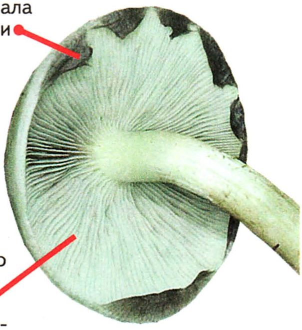
От всех этих видов ложноопенок серно-желтый отличается **серно-желтым цветом мякоти шляпки и ножки, желто-зелеными (у молодых грибов) пластинками и сильным горьким вкусом.**

Как и у прочих ложных опят, у зрелого ложноопенка серно-желтого пластинки становятся серо-фиолетовыми



Кольцо с возрастом исчезает и оставляет только след на ножке

Остатки покрывала по краям шляпки



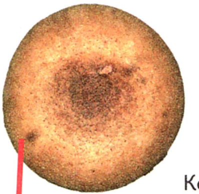
Пластинки молодого гриба с только что разорвавшимся покрывалом бледно-желтовато-серые

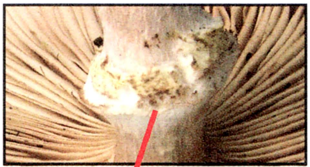
Гриб плодоносит **в мае — ноябре**

DuK

Осенний опенок

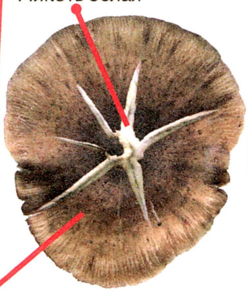
Шляпка в диаметре 3-5 см, но у крупных разновидностей может достигать 15 и даже 20 см в диаметре, сначала выпуклая и с завернутым внутрь краем, затем распростертая, с плоским бугорком в центре, от светло-бежевой до желто-, серо- или буро-коричневой, в центре более темная, с чешуйками, которые могут быть разного цвета (белыми, желтыми, бурыми, коричневыми, черными). Мякоть тонкая, белая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки от белых до желтовато-белых или даже желтых, с пятнами или без них. Ножка до 20 см высотой, до 2 см в диаметре, упругая, плотная, под шляпкой светлее, в основании более темная и иногда вздутая, с кольцом или без него. Осенние опята селятся в первую очередь на пнях, живых и валежных стволах, корнях лиственных и хвойных деревьев и кустарников.

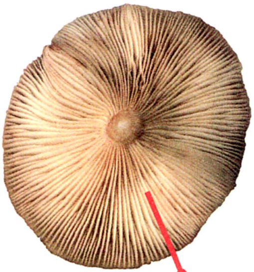




Кольцо осеннего опенка ватообразное, с мелкими желтыми чешуйками

Мякоть белая





И у молодых, и у зрелых грибов на шляпке хорошо видны мелкие коричневые чешуйки

Пластинки от белых до желтовато-белых или даже желтых, с пятнами или без них, но не серно-желтые и не серо-фиолетовые

У разновидностей опенка, для которых характерно кольцо на ножке, оно выглядит совсем не так, как у ложноопенка

Гриб плодоносит **с августа по ноябрь**

Осенний опенок как правило растет большими сростками

Рядовка серно-желтая

Шляпка диаметром в 3-8 см, серно-желтого цвета, с вросшими, особенно в центре, рыже-ржавыми или оливковыми волокнами, гладкая или мелко чешуйчатая. Пластинки бледного серно-желтого цвета. Ножка 5-10 x 0,5-1 см, серно-желтого цвета, ржаво-волокнистая. Мякоть серно-желтого цвета. Вкус горьковатый, реже невыразительный. Запах неприятный, дегтярный, может напоминать запах ацетилена или светильного газа. Гриб растет в хвойных и лиственных лесах.

Серная рядовка — несъедобный или, возможно, слабо ядовитый вид, способный иногда вызывать легкие желудочные отравления. Не употребляется в пищу главным образом из-за неприятного вкуса и запаха.

Плодовые тела с похожей желтоватой окраской встречаются у целого ряда хороших съедобных рядовок. Среди них можно упомянуть **рядовку золотистую**, чьи характерные признаки — шляпка и ножка от желтовато-зеленого до желто-рыже-коричневого цвета, беловатая мякоть, желто-рыжие пластинки и приятный мучной запах. Этот гриб растет в хвойных лесах с сентября до ноября во всем умеренном поясе Северного полушария, предпочитая сосняки. Похожий, но с более мелкими плодовыми телами вид — **зеленушка**, с пластинками лимонного цвета и без красного оттенка шляпки, обитает в еловых и лиственных лесах. Оба вида плодоносят небольшими группами, и часто вместе с рядовкой серно-желтой.

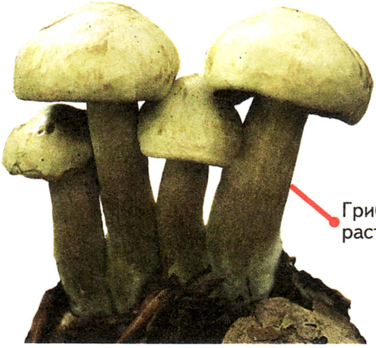
Гриб похож на съедобную **зеленушку**, от которой отличается **общим серно-желтым цветом** и **мякотью с неприятным дегтярным запахом и горьким вкусом**.

Пластинки серно-желтые

Ножка с возрастом часто становится полой или заполненной ватообразной губчатой мякотью

Мякоть на срезе серно-желтая

Пластинки редкие, широкие, многие из них не доходят от края шляпки до ножки



Гриб нередко растет сростками

Шляпка серно-желтая, с вросшими, особенно в центре, рыже-ржавыми или оливковыми волокнами, гладкая или мелко чешуйчатая

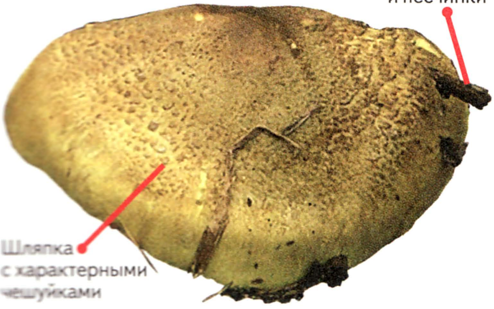
Ножка серно-желтого цвета, ржаво-волокнистая

Гриб плодоносит **в августе — октябре**

DuK

Рядовка зеленая (зеленушка)

Внешне гриб может быть очень разнообразен (см. фото 1-2). Шляпка 5-15 см, мясистая, выпуклая, затем плоскораспростертая, зеленовато-желтоватая или желто-оливковая, в центре буроватая, мелкочешуйчатая, радиально-волокнистая, очень клейкая, растрескивающаяся, обычно с прилипшими песчинками. Мякоть плотная, беловатая, под кожицей шляпки желтоватая, безвкусная, с запахом муки или огурца. Пластинки зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка короткая, 3-5 x 1-2 см, почти вся скрыта в земле, плотная, зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками. Гриб растет в хвойных и смешанных, реже лиственных лесах, на песчаных почвах. Очень редко бывает червивым.



Гриб плодоносит **в августе — ноябре**

Вместе с рядовкой зеленой обычно собираются еще два съедобных вида — **рядовка золотистая** и **рядовка зелено-желтая**, очень похожие на зеленушку и растущие в тех же местах. Отличить их друг от друга неопытному грибнику достаточно сложно.

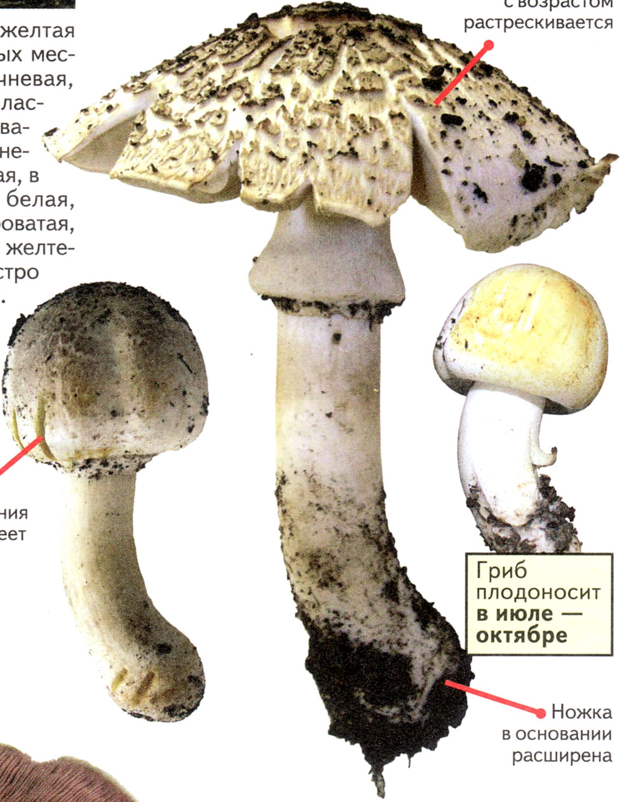
Рядовка зелено-желтая

Рядовка золотистая

Шампиньон желтокожий

Шляпка с возрастом растрескивается

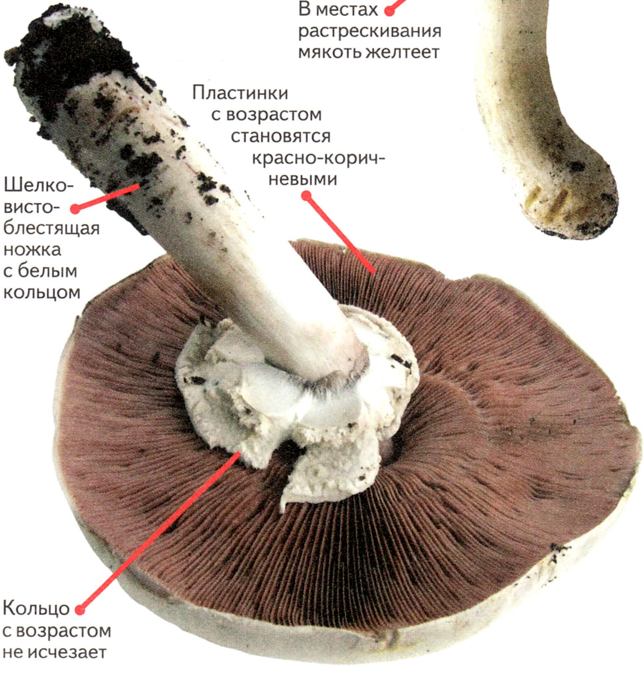
Шляпка диаметром в 5-13 см, белая, желтая или сероватая, желтеющая в пораненных местах, у старых экземпляров серо-коричневая, когда сухая — растрескивающаяся. Пластинки долго остаются бледными, сероватыми, затем приобретают красно-коричневый цвет. Ножка 6-12 х 1,2-1,5 см, ровная, в основании с небольшим клубеньком, белая, шелковисто-блестящая, желтая или сероватая, с белым кольцом. Мякоть белая, слабо желтеющая, у основания ножки на срезе быстро приобретает насыщенно-желтый цвет. Вкус мякоти невыразителен, запах сильный, неприятный, карболовый. Шампиньон желтокожий растет на лугах и пастбищах, в садах и парках, но также в хвойных и лиственных лесах, чаще по опушкам. Особенно обилен после дождей.



В местах растрескивания мякоть желтеет

Гриб плодоносит **в июле — октябре**

Ножка в основании расширена



Пластинки с возрастом становятся красно-коричневыми

Шелковисто-блестящая ножка с белым кольцом

Кольцо с возрастом не исчезает

В формате настоящего издания нет смысла сравнивать шампиньоны желтокожий и карболовый с прочими съедобными шампиньонами ввиду их чрезвычайной похожести, особенно для неопытного грибника. Просто доверьтесь своему обонянию. Не сомневайтесь — оно вас не подведет.

DuK

Шампиньон карболовый

Шляпка с чешуйками от серо-коричневого до коричнево-черного цвета, в центре более темная

Шампиньоны карболовый и желтокожий — слабо ядовитые виды, вызывающие легкие отравления. Они очень похожи на большинство съедобных шампиньонов. Отравления сопровождаются желудочно-кишечными расстройствами и рвотой. Основные признаки этих шампиньонов — **желтеющее в пораненных местах и на срезе плодовое тело** и **ножка, быстро и интенсивно желтеющая на срезе у основания.** И самое главное — **сильный и неприятный запах карболки**, усиливающийся при готовке.

Шляпка диаметром 5-12 см, **с чешуйками от серо-коричневого до коричнево-черного цвета**, в центре более темная, на пораненных местах желтеющая. Ножка 6-10 х 1-1,2 см, беловатая или коричневатая, с белым кольцом, на пораненных местах желтеющая. Мякоть беловатая, у основания ножки приобретающая хромово-желтый цвет, на срезе желтеющая, с невыразительным вкусом и запахом карболки. Споровый порошок темно-коричневый. Гриб селится в лесах разного типа, парках, у жилья, на открытых ландшафтах. **От шампиньона желтокожего шампиньон карболовый отличается серо- и черно-коричневыми чешуйками на беловатой поверхности шляпки.**

Гриб плодоносит **в июле — октябре**

Ядовитые говорушки

Говорушка ядовитая

Говорушка восковатая

Говорушка белая

Среди светло- и белоокрашенных говорушек встречаются грибы, ядовитость которых очень сильна, известен ряд смертельных отравлений этими видами.

Самая распространенная ядовитая говорушка — **говорушка белая**. Шляпка диаметром 1-3 см, плоская или слегка воронковидная. Ножка и пластинки белые. Вкус и запах приятные, грибные. Встречается в лесах разного типа с июля по сентябрь. Часто растет большими группами или кольцами. Это сильно ядовитый гриб, содержащий яд *мускарин* в очень высокой концентрации. Первые признаки отравления наступают уже через 15-20 минут после употребления грибов. Симптомы отравления следующие: головная боль и головокружение, рвота, сильное потоотделение, озноб, нарушение зрения. Иногда появляется одышка, сопровождающаяся приступами удушья. Нарушение кровообращения может через 8-10 часов привести к смерти, однако летальный исход наблюдается очень редко. Обычно в течение суток наступает выздоровление.

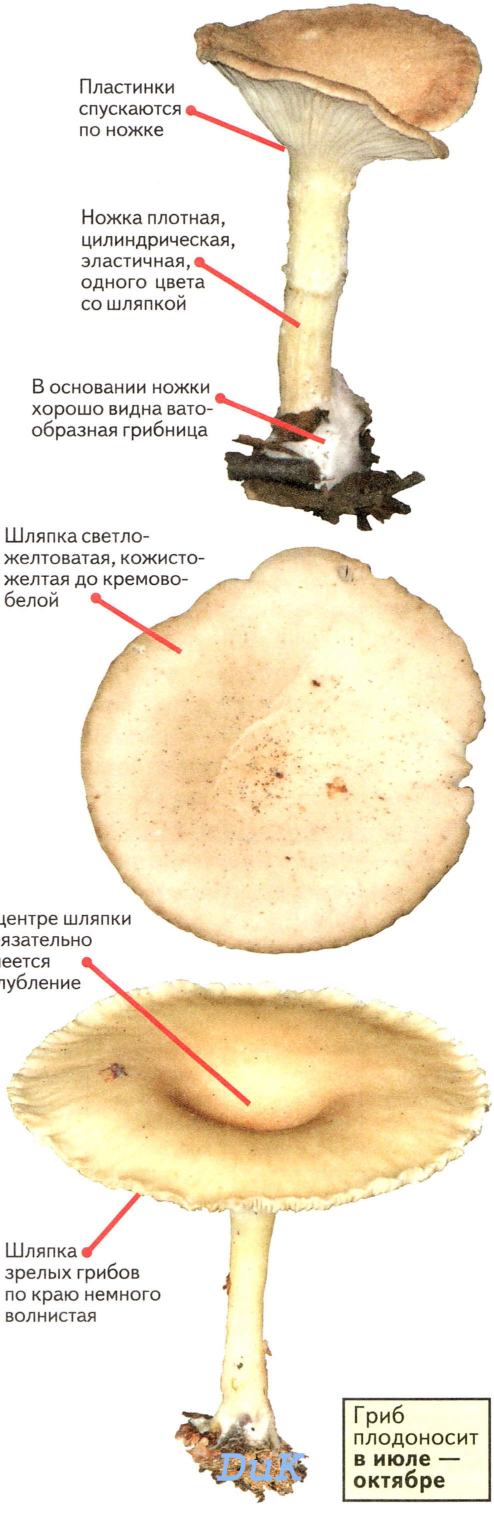
С говорушкой белой внешне крайне схожи два других не менее ядовитых вида — **говорушка восковатая** и **говорушка ядовитая**, отличить их друг от друга можно в основном лишь по микроскопическим признакам, поэтому лучше не собирать любые говорушки белого цвета.

Неопытный грибник может спутать говорушку белую и ее ядовитых родственников с молодыми плодовыми телами съедобной **говорушки воронковидной**, которая отличается **телесной окраской шляпки и пластинками, далеко спускающимися по ножке.**

Duk

Говорушка воронковидная

Молодые светлоокрашенные грибы вполне можно спутать с ядовитыми говорушками



Шляпка 2-10 см, тонкая, сначала слабовыпуклая с завернутым краем, затем воронковидная с тонким извилистым краем, мелкочешуйчатая, светло-желтоватая, кожисто-желтая до кремово-белой. Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Пластинки беловатые, частые, узкие, далеко спускающиеся по ножке. Ножка 3-8 x 0,5-1 см, плотная, цилиндрическая, эластичная, одного цвета со шляпкой, в основании часто покрыта ватообразной грибницей. Населяет лиственные и смешанные леса, кустарники, растет на подстилке, изредка встречается на пастбищах.

Гриб плодоносит **в июле — октябре**

СМЕРТЕЛЬНО ЯДОВИТЫЕ МУХОМОРЫ И СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ, С КОТОРЫМИ ИХ МОЖЕТ СПУТАТЬ НАЧИНАЮЩИЙ ГРИБНИК:

вспомогательная сравнительная таблица

	Бледная поганка (мухомор зеленый)	Мухомор вонючий (белый, весенний)	Сыроежки с зеленой шляпкой	Лесные белоокрашенные шампиньоны*	Зонтики	Колпак кольчатый
Цвет пластинок	белый	белый	белый	бело- или серо-розовый до красно- или темно-коричневого	белый, с возрастом красноватый или коричневатый	у самых молодых грибов белый, затем грязновато-желтый, с возрастом желто-бурый
Кольцо на ножке	слабо продольно-полосатое	гладкое, с возрастом может исчезать	нет	гладкое	двойное (двухслойное), свободно перемещается вверх-вниз по ножке, с чешуйками	тонкое, пленочное, неправильной формы
Цвет кольца	белое	белое	—	белое, с желтоватыми хлопьями или желтоватым налетом	белое с оттенками красного или коричневого	белое, желтоватое, до фиолетового
Мякоть на срезе	белая	белая	белая	бело-кремовая, на срезе розовеет, краснеет, коричневеет или желтеет	бело-кремовая, на срезе розовеет, краснеет или не меняется	белая, с возрастом желтеющая
Мешочек (вольва)	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	толстый, свободный (неприросший к ножке), широкий, белый	нет	нет	в виде клубня (утолщенного основания ножки)	нет или слабозаметный, в виде неясного клубня
Самый надежный отличительный признак от обоих смертельно ядовитых мухоморов			на ножке нет кольца и мешочка	пластинки от розовых до темно-коричневых	шляпка с чешуйками, кольцо подвижное (неприросшее к ножке)	бурый цвет пластинок

* Именно лесные, потому что с полевыми шампиньонами бледную поганку и белый мухомор спутать неозможно, так как в поле эти смертельно ядовитые виды не растут (они исключительно лесные).

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

Собирайте только хорошо известные вам виды съедобных грибов.

Не собирайте старые грибы и грибы, пораженные вредителями и болезнями.

Знайте «в лицо» ядовитые грибы вашего региона.

Не оставляйте без присмотра маленьких детей в лесу, садах и парках. Они (дети) любят есть красивые красные мухоморы.

Старайтесь не пробовать незнакомые грибы на вкус.

Пластинчатые грибы, особенно зеленые сыроежки и поплавки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться в отсутствии на ней кольца.

При сборе опят обращайте внимание на окраску их шляпок и пластинок. Не срезайте их пучками, внимательно рассматривайте каждый гриб.

При сборе шампиньонов особое внимание уделяйте окраске пластинок. Они должны быть розово-белыми у молодых грибов и буро-коричневыми у стареющих, но не чисто-белыми. При этом следует помнить, что розовые пластинки встречаются у ядовитых энтолом.

Собранные грибы нельзя складывать в пакеты, так как в пакете они ломаются, крошатся, в результате чего нельзя определить, какие виды грибов в нем находились.

Если вы решили расширить круг собираемых вами видов грибов, не пользуйтесь для этого книгами, где приводятся только их словесные описания и черно-белые или рисованные цветные иллюстрации. Многие виды грибов очень изменчивы, и разные виды легко могут подойти под одно и то же описание.

Ни в коем случае не собирайте грибы в городе, вдоль автомобильных дорог, рядом с предприятиями. Знайте, что, даже избежав отравления, вы *обязательно* получаете небольшую (или большую!) дозу солей тяжелых металлов, накопление которых с годами ведет к необратимым процессам в вашем организме.

Не забывайте о том, что грибы — скоропортящийся продукт. Своевременно перерабатывайте принесенные из леса грибы, не оставляйте их «на ночь». В первую очередь это касается навозников. Кроме того, даже самый свежий гриб за ночь может стать червивым. Перед употреблением в пищу еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы и отбракуйте старые, червивые и просто подозрительные.

Соблюдайте известные правила переработки, консервирования и хранения грибов. Строго следуйте приводимым в кулинарной литературе нормам расхода соли и уксуса при засолке и мариновании. Не закрывайте маринованные грибы герметическими крышками, поскольку консервы домашнего приготовления могут стать причиной тяжелых отравлений.

Млечники (чернушка, скрипица, горькушка, волнушка и т. д.) и сыроежки с горьким или жгучим вкусом (в том числе валуи) перед засолом или употреблением в свежем виде всегда следует предварительно отварить или вымочить.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ

Важной особенностью грибных ядов является их плохая растворимость. Поэтому отравление наблюдается обычно лишь у того, кому из общего блюда ядовитый гриб попал непосредственно.

В первую очередь необходимо промыть желудок. Для этого следует дать пострадавшему выпить три-четыре стакана воды комнатной температуры вместе с питьевой содой (четверть ложки на стакан воды) или слабого (светло-розового) раствора марганцовокислого калия. Затем вызвать рвоту. Повторить эту процедуру несколько раз. После этого пострадавшему следует выпить две-три таблетки активированного угля и принять слабительное (две-три ложки касторового масла). Затем нужно уложить больного в постель, напоить горячим чаем и обеспечить ему полный покой. После оказания первой помощи следует немедленно вызвать врача и обязательно сообщить, что больной ел грибы.

DjVuK

DuK

Справочное издание

Вишневский Михаил Владимирович

Съедобные грибы и их несъедобные и ядовитые двойники
Сравнительные таблицы

Подписано в печать с готовых диапозитивов заказчика 26.04.10. Формат 70×100[1]/[16]. Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,9. Тираж 5000 экз. Заказ 717.

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2; 953005 — литература учебная

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 77.99.60.953.Д.012280.10.09 от 20.10.2009 г.

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, пр-д Ольминского, 3а

ООО «Издательство АСТ»
141100, РФ, Московская обл., г. Щелково, ул. Заречная, д. 96
Наши электронные адреса: WWW.AST.RU E-mail: astpub@aha.ru

ООО «Восток — Запад»
129085, г. Москва, Звездный бульвар, 21, стр. 1

Издано при участии ООО "Харвест". ЛИ № 02330/0494377 от 16.03.2009.
Республика Беларусь, 220013, Минск, ул. Кульман,
д. 1, корп. 3, эт. 4, к. 42.
E-mail редакции: harvest@anitex.by

ОАО «Полиграфкомбинат им. Я. Коласа».
ЛП № 02330/0150496 от 11.03.2009.
Республика Беларусь, 220600, Минск, ул. Красная, 23.

Книга, которую вы держите в руках, не нуждается в рекламе. Автор известен, материал доступен, практическая ценность издания несомненна. Однако все-таки хочется сказать несколько слов для самых сомневающихся.

Вспомните, как мучительно вы пытались нарисовать мысленным взором сравнительные картинки съедобных грибов и их ядовитых двойников по одним лишь скупым текстовым описаниям или добавить живых красок в тусклые акварели иллюстраций прошлого века. И как расходилось все это с живым настоящим грибом, который, хоть и стиснутый вашей твердой рукой грибника, стойко хранил тайну своего родства и никак не желал дать ответ: съедобный он или ядовитый. Ведь прочитанные и накрепко затверженные признаки съедобности и ядовитости почему-то подходили к нему в равной степени...

Предлагаемая книга, носящая скромное название «сравнительные таблицы», навсегда избавит вас от подобных сомнений.

Издание предназначено всем без исключения грибникам, а также тем, кто хочет сделать своему родному или близкому грибнику недорогой и исключительно полезный подарок.

Кстати: книга выходит еще и в карманном формате, это специальная «облегченная», сугубо картиночная версия для совместного с ней похода в лес. Издание карманного формата не заменяет, а дополняет «большую» книгу, составляя с ней домашне-походный комплект.